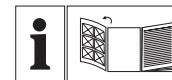


FOOD SLICER



KH 150 SE

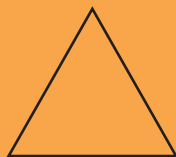
bifinett



- GB** Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.
- PL** Przed przeczytaniem instrukcji obsługi przejdź na stronę z ilustracjami i zapoznaj się ze wszystkimi funkcjami urządzenia.
- HU** Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.
- SI** Pred branjem stran s slikami odprite navzven in se nato seznanite z vsemi funkcijami naprave.
- CZ** Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznámte se všemi funkcemi přístroje.
- SK** Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.
- HR** Prije nego što pročitate tekst, otvorite stranicu sa slikama i upoznaite se na osnovu toga sa svim funkcijama uređaja.
- DE** Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.
- AT**

Kompernaß GmbH
Burgstraße 21
44867 Bochum (Germany)

Last Information Update · Stan informacij
Információk állása · Stanje informacij · Stav informacij
Stav informacij · Stanje informacija · Stand der Informationen:
11 / 2007 · Ident.-No.: KH 150 SE112007-4



GB **FOOD SLICER**
Operation and Safety Notes

HU **SZELETELŐGÉP**
Kezelési és biztonsági utalások

CZ **VÍCEÚČELOVÝ KRÁJEČ**
Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

HR **REZNICA**
Upute za posluživanje i za Vašu sigurnost

PL **KRAJALNICA UNIWERSALNA**
Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

SI **UNIVERZALNI REZALNIK**
Navodila za upravljanje in varnostna opozorila

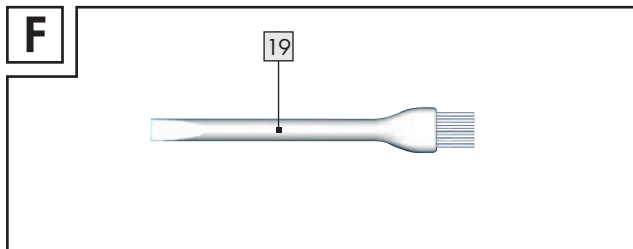
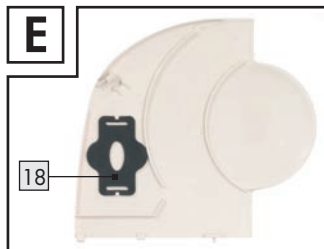
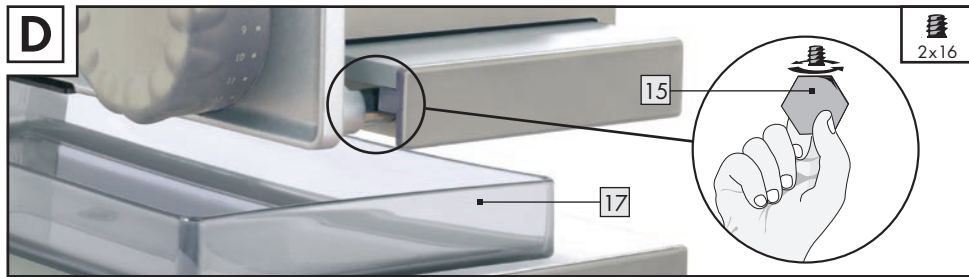
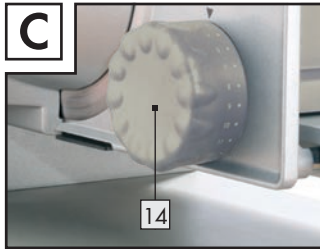
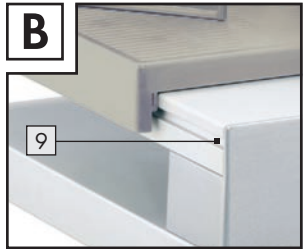
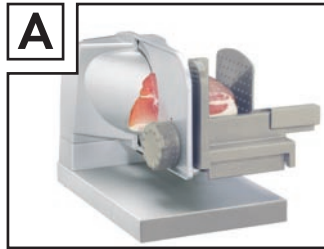
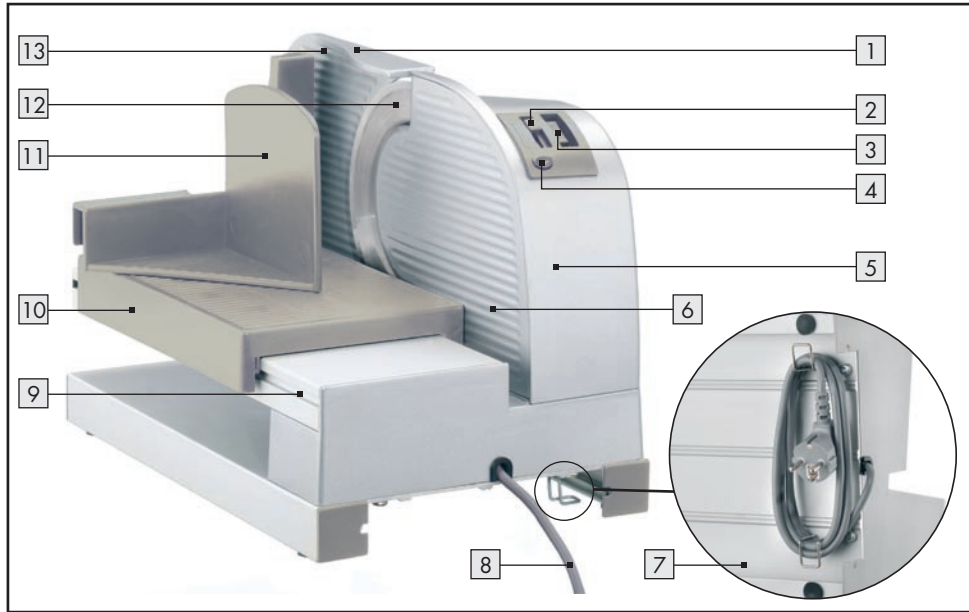
SK **UNIVERZÁLNY KRÁJAČ**
Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

DE **ALLESSCHNEIDER**
Bedienungs- und Sicherheitshinweise

AT

GB	Operation and Safety Notes	Page	5
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	13
HU	Kezelési és biztonsági utalások	Oldal	21
SI	Navodila za upravljanje in varnostna opozorila	Stran	29
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	37
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	45
HR	Upute za posluživanje i za Vašu sigurnost	Stranica	53
DE/AT	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	61





Introduction

Dear Customer	Page 6
Intended usage	Page 6
Items supplied	Page 6
Features	Page 6
Technical data	Page 7

Safety

Important safety instructions	Page 7
-------------------------------------	--------

Before the First Usage

First steps	Page 8
Setting up the appliance	Page 8
Adjust the infinite slice-thickness setting	Page 8

Operation

Working advice.....	Page 8
Selecting mode of operation.....	Page 9
Setting the Vario-switch cutting blade speed.....	Page 9
Slice thickness - setting and cutting.....	Page 9









Cleaning, maintenance and disposal

Cleaning.....	Page 10
Maintenance / Removing / assembling the cutting blade.....	Page 10
Special accessories.....	Page 10
Disposal.....	Page 11

Information

Warranty / Customer Service.....	Page 11
Declaration of Conformity / Manufacturer.....	Page 12

The following icons / symbols are used in this instruction manual:

	Read instruction manual!	W	Watts (Effective power)
	Observe caution and safety notes!		Keep children and other unauthorised personnel at a safe distance when using electrical tools.
	Caution – electric shock! Dangerous electric current – danger to life!		Keep the device away from rain or moisture. Water entering an electrical device increases the risk of electric shock.
	Proper procedure and handling.		Damaged appliances, power cables and power plugs mean potentially fatal risks from electric shock. Regularly check the condition of the appliance, the power cables and the power plugs.
V~	Voltage		Dispose packaging and appliance in an environmentally-friendly way!

Slicer KH 150 SE

● Introduction

Dear Customer,



before using the slicer for the first time please read carefully and thoroughly through these operating instructions and the safety advice, completely familiarising yourself with the appliance. You may find it useful to open out the page illustrating the slicer and describing both it and its operation. Retain these instructions for future reference and pass them on to whoever might acquire the appliance at a future date.

● Intended usage

This appliance is intended exclusively for slicing normal household foodstuffs. The food to be sliced must be thawed, unpacked and free from bones before it can be sliced with the appliance. All other uses, and modifications to the appliance, are deemed to be improper usage and may result in serious physical injury. The manufacturer accepts no liability for damages that result from improper

use of the appliance or are caused by incorrect operation of it.
Not for commercial use.

● Items supplied

Directly after unpacking the appliance check it to ensure that all components are available and that there are no signs of visible damage.

- 1 Slicer KH 150 SE
- 1 Cleaning brush
- 1 Food holder plate
- 1 Slice tray
- 1 Screw helper and 2 spare adjustment screws
- 1 Operating instructions with Warranty / Service information

● Features

- 1 Blade protector
- 2 Vario-switch for blade speed
- 3 Switch for intermittent / continuous operation
- 4 Knob for unlocking the blade covering
- 5 Appliance housing
- 6 Blade cover
- 7 Cable winder / Cable depot

- 8 Power cable
- 9 Supporting table with guide slot
- 10 Foodstuff carriage
- 11 Food holder plate with finger guard
- 12 Cutting blade
- 13 Food support plate
- 14 Regulator (Infinite control slice-thickness controller) (Fig. C)
- 15 Screw helper
- 16 Spare adjustment screws
- 17 Slice / catch tray (Fig. D)
- 18 Screw-clip for blade disassembly (Fig. E)
- 19 Cleaning brush (Fig. F)

● Technical data

Nominal voltage: 230 V ~ 50 Hz
 Nominal power: 150 W
 Continuous operation time: COT = 10 Minuten
 Cutting blade: reinforced, non-rusting serrated blade, 17 cm





KH 150 SE **bifinett**

230 V ~ 50 Hz · 150 W

Short Time Operation 10 Min.

Date of manufacture: 02-2008

Kompernaß GmbH · 44867 Bochum · Germany
www.kompernass.com







● Safety



 **Important safety instructions**

 **To avoid potentially fatal electric shocks:**

- The slicer may only be connected to a 230 V AC electricity supply.

-  Always remove the plug from the power socket before you clean the slicer, if it malfunctions and when you have finished using it. To disconnect the appliance from the electricity supply never pull the plug out by using the power cable, always pull directly on the plug itself.
- Never submerge the appliance in water and do not expose it to rain or moisture. Should the appliance fall into water, first remove the plug from the socket and then remove the appliance from the water. Afterwards, have the slicer examined by an authorised service centre before you use it again.
- In the event of damage to the power cable, the repair may only be carried out by the manufacturer, his service centre or a suitably qualified specialist.

 **To avoid physical injuries:**

-  Do not use the slicer if your hands are wet or you are standing on a wet floor. Do not use the slicer if it is wet or moist. The appliance may not be used outdoors.
-  Set up and store the slicer out of reach of children.
- Do not leave the slicer unattended if it is ready for immediate use.

 **Tips for personal safety**

- The slicer is intended exclusively for domestic use and not for commercial purposes.
- Always ensure that the slicer is safely set up or installed before you take it into use.
- This appliance should always be used with the food carriage [10](#) and the food holder plate [11](#). Exceptions are possible, if for example the size and shape of the food to be sliced does not permit the use of these devices. Do not use the appliance to cut bones or deep-frozen food.
- Do not use the appliance if it is damaged in any way. Promptly arrange to have the appli-

ance repaired at an authorised service centre or by an other suitably qualified specialist.

- Use the appliance with the supplied accessories only.

No claims under the warranty nor a liability for damages will be accepted if they result from improper or incorrect use of the slicer.

● Before the First Usage

● First steps

- Carefully remove the slicer from its packaging, remove all packaging materials and keep them together with the main packaging.
- Clean the slicer before it comes into contact with any foodstuffs (see also the chapter 'Cleaning').

● Setting up the appliance



Specific safety advice on the placing of the appliance

1. Never set the slicer up on a hot surface or near an open flame.
2. Ensure that the power cable does not pass over hot or sharp-edged objects.
3. Do not allow the power cable to become kinked or trapped and do not wrap it around the slicer.

- Set the slicer up on a flat, non-slip surface close to a power socket.
- Unwind the required length of power cable [8]. Insert the plug into the power socket.
- Place the food carriage [10] on the supporting table with guide slot [9]. Now press the on the blade cover [6] high standing side down, so that the holding clamps (on the underside of the food carriage [10]) engage. Ensure that these have correctly engaged, in that you check the mobility of the food carriage. Pull to the front for removal of the food carriage [10] from the guide slot [9] and lift it from the support table.

- Push the food holder plate [11] on to the food carriage.
- Place the catch tray [17] below the support table and on the housing such that the sliced foods can fall in there directly and without hindrance after being cut.

● Adjust the infinite slice-thickness setting (see Fig. D)

Through variable tightenings of the adjusting screws [16] you can determine the movement rate of the infinite slice-thickness setting [14].

- Screw both of the adjusting screws [16] tight with the screwdriver [15].
- Check, by turning the infinite slice-thickness control knob [14], to see if the desired movement rate is suitable.

If it is not,

- loosen both adjusting screws [16] for a lighter movement rate or
- tighten both adjusting screws [16] further for a stiffer movement rate.

● Operation

● Working advice



Specific safety advice for slicing and for the handling of the appliance

1. Never touch the blade when the slicer is in operation!
There is a risk of grave personal injury!
2. Always use the food carriage [10] and the food holder plate [11].
(Exception: very large pieces of foodstuff).
Press the pieces of food to be sliced forward using the food holder [11].
3. Use the slicer only for cutting normal household foods and not for other purposes. Do not use the slicer for cutting deep-frozen foods, bones, foods with large kernels or for the slicing of still packaged foods.

4. Never use the slicer continuously for more than 10 minutes .
5. The cutting blade **12** continues to rotate for a short while after the slicer has been switched off.
6. For reasons of safety, the slice thickness must be returned to the „0“ setting after use.

Soft foodstuffs:

- Direct the food carriage **10** slowly against the cutter **12**. Soft foodstuffs, for example hams or cheeses, are best cut when they are at a low temperature / lightly chilled.

Hard foodstuffs:

- With hard foodstuffs you can direct the food carriage **10** somewhat faster against the cutter **12**. You can thus quickly prepare your required amount of sliced foods, for example salami, bread or gherkins.

● Selecting mode of operation

Note:

The two operating modes can be switched on and off with the rocker switch for intermittent / continuous operation **3**.

Continuous operation / max. 10 minutes (switch **3** in position „I“):

- Set the switch for intermittent / continuous operation to position „I“. The cutting blade runs without it being necessary to hold the switch in this position.
Halting continuous operation: Move the switch for intermittent / continuous operation into the „0“ position and wait until the cutting blade comes to a complete standstill.

Intermittent operation (switch for intermittent / continuous operation **3** in position „II“):

- Set the switch for intermittent / continuous operation to position „II“. The cutting blade will continue to run for as long as the switch for intermittent / continuous operation is held in this position.

Halting intermittent operation: Release the switch for intermittent / continuous operation and wait until the cutting blade comes to a complete standstill.

● Setting the Vario-switch cutting blade speed

Low revolutions / Revolution symbol narrow end:

- Set a low revolution speed when you want to cut soft foodstuffs. Push the Vario-switch **2** completely in the direction of the sharp end.

High revolutions / Revolution symbol wide end:

- Use a high revolution speed for slicing hard foodstuffs. Push the Vario-switch **2** completely in the direction of the broad end.

Note: Between the maximum and minimum adjustments you can naturally also carry out further individual settings. Practice appropriate trial slicings.

● Slice thickness - setting and cutting

Set the required slice thickness using the control knob **14** (see Figure C). The settings on the scale do not correspond with the slice thickness in mm. For safety reasons the blade is covered in setting „0“.

- Place the food to be sliced on the food carriage **10**.
If necessary, press the food to be sliced with the food holder plate **11** lightly against the food support **13**.
- Switch the appliance on and, whilst lightly pressing the food to be sliced forward, guide it along the cutting blade **12**. After using the slicer always set the food support plate into the „0“ setting so that the sharp blade is covered. The cutting blade **12** is ideally suitable for cutting wafer-thin slices of cold cuts or boiled ham (see Fig. A).

- To safeguard your fingers always use the food carriage **10** and the food holder plate **11** (Exception: slicing very large pieces of foodstuffs).

● Cleaning, maintenance and disposal

● Cleaning



Important safety advice for cleaning the slicer

1. Before starting to clean the slicer; switch it off, remove the plug from the mains socket and set the food support plate **13** into the „0“ setting.
2. Do not submerge the slicer in water.
3. **⚠ ATTENTION! RISK OF SERIOUS INJURY:** The cutting blade **12** is very sharp!



Accessories suitable for dishwashers!

- Clean the food carriage **10**, the food holder **11** and the catch-tray **17** in the dishwasher.
- It is necessary to clean the slicer thoroughly at regular intervals as perishable food scraps could accumulate on the appliance or behind the cutting blade **12**.
- Clean all appliance parts not suitable for the dishwasher with a lightly moistened cloth. Wipe off the appliance housing **5**, the cutting blade covering **6**, the support table with guide slots **9** and the food support plate **13** carefully. Do not use abrasive cleaning agents, sponges with rough surfaces or hard brushes.

Cleaning brush:

- Use the bristles of the cleaning brush **19** to remove remnants such as crumbs from all difficult to reach positions. The flattened end can be excellently used to remove stubborn soiling.
- Carry out all tasks using the cleaning brush with great care. Should it slip close to the cutting blade, there is the risk of receiving a severe personal injury.

● Maintenance / Removing / assembling the cutting blade



Important safety notices for the removal and assembly of the cutting blade!

1. Switch the slicer off, remove the plug from the power socket and set the food support plate **13** into position „0“.
 2. **⚠ ATTENTION! RISK OF PERSONAL INJURY!** The cutting blade is very sharp! For the removal and assembly wear appropriate safety gloves. Otherwise, you could receive cut injuries.
- Open the blade cover **6** by pressing the blade cover unlock button **4**. Remove the blade cover **6**.
 - Remove the plastic screw clip **18** from the mounting and screw the blade lock of the cutting blade **12** out by unscrewing it to the left.
 - When taking out the blade **12** make sure that you grasp it at its centre.
 - The cutting blade **12** can be cleaned in the dishwasher.
 - Clean the housing behind the blade with a dry cloth or a soft brush.
 - Re-assemble the cutting blade in a reverse sequence of the above instructions.
 - Due to the special sawtoothing and the high quality, the cutting blade will retain its sharpness for a very long time. A resharpening of the cutting blade is not necessary. Consult the service centre for your country if you have questions about the cutting blade.

● Special accessories

Round cutter:

An untoothed cutting blade, specifically for the finest of slices, is also available. Orders for special accessories are be directed to the service centre for your country.

● Disposal



The packaging is wholly composed of environmentally-friendly materials that can be disposed of at a local recycling

centre.



Do not dispose of electric equipment in the household waste!

According to the European Directive 2002/96/EG regarding used electrical and electronic appliances and its implementation in national law, used electrical equipment must be separately collected and disposed of at an approved recycling facility.

To dispose of electrical appliances that you no longer require, please consult your local authorities or city administration .

● Information

● Warranty / Customer Service

With this appliance you receive a warranty of 3 years from the date of purchase.

The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the case of a warranty claim, please make contact by telephone with our service department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured. This warranty is valid for the original purchaser only, it is not transferable.

The warranty provisions are valid only for material and fabrication defects, they are not valid for wearing parts or wilful damages. The appliance is intended solely for private, not commercial, use.

If this product has been subjected to improper or inappropriate handling, abuse, or modifications not carried out by one of our authorised service centres, the warranty will be considered void. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

GB

DES Ltd
Units 14-15
Bilston Industrial Estate
Oxford Street
Bilston (Great Britain)
WV14 7EG
Tel.: 0870/787-6177
Fax: 0870/787-6168
e-mail: support.uk@kompernass.com

IE

Kompernass Service Ireland
c/o Irish Connection
41 Harbour View
Howth, Co. Dublin (Ireland)
Tel 087-99 62 077
Fax: 18398056
e-mail: support.ie@kompernass.com

● **Declaration of Conformity /
Manufacturer CE**

We, Kompernaß GmbH, Burgstr. 21,
44867 Bochum, Germany, declare that
this product complies with the following
EU directives:

**Low Voltage Directive
2006 / 95 / EC**

GS: EN60335-1: 1994+A1+A2+A11-A16,
EN60335-2-14: 1996+A11+A1+A2

**Electromagnetic Compatibility
2004 / 108 / EC**

EMC: EN55015-1, EN55014-2

and confirm this with the CE mark.

Type / Machine Designation:

Slicer Bifinett KH 150 SE

Bochum, 30.11.2007



Hans Kompernaß
- Managing Director -

Wstęp

Szanowny Kliencie	Strona	14
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem.....	Strona	14
Zakres dostawy.....	Strona	14
Wyposażenie.....	Strona	15
Dane techniczne	Strona	15

Bezpieczeństwo

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.....	Strona	15
---	--------	----

Przed pierwszym użyciem

Pierwsze kroki	Strona	16
Ustawienie urządzenia	Strona	16
Płynna regulacja grubości krojenia	Strona	16

Obsługa



Wskazówki dotyczące pracy.....	Strona	17
Wybór trybu pracy	Strona	17
Ustawienie prędkości obrotowej bezstopniowym regulatorem	Strona	17
Ustawianie grubości krojenia i krojenie produktów.....	Strona	18

Czyszczenie, konserwacja i utylizacja

Czyszczenie	Strona	18
Konserwacja / Montaż / Demontaż noża	Strona	19
Akcesoria specjalne.....	Strona	19
Utylizacja	Strona	19

Informacje


Gwarancja / Serwis.....	Strona	19
Deklaracja zgodności / Producent.....	Strona	20

W niniejszej instrukcji obsługi zastosowano następujące piktogramy / symbole:			
	Przeczytać instrukcję obsługi	W	Watt (Moc skuteczna)
	Przestrzegać wskazówek ostrzegawczych oraz dotyczących bezpieczeństwa!		W czasie użytkowania urządzenia dopilnuj, aby w pobliżu nie przebywały dzieci ani żadne inne osoby.
	Ostrożnie przed porażeniem elektrycznym! Niebezpieczne napięcie elektryczne – zagrożenie życia!		Urządzenie trzymaj z dala od deszczu i wilgoci. Przedostanie się wody do wnętrza elektronarzędzia zwiększa ryzyko porażenia prądem elektrycznym.
	To jest prawidłowy sposób postępowania!		Uszkodzenie urządzenia, kabla sieciowego lub wtyczki sieciowej zwiększa ryzyko porażenia prądem elektrycznym. Regularnie sprawdzaj stan urządzenia, kabla sieciowego, wtyczki.
V~	Volt (Napięcie przemienne)		Opakowanie i urządzenie przekaż do utylizacji zgodnie z przepisami o ochronie środowiska!

Krajalnica uniwersalna KH 150 SE

● Wstęp

Szanowny Kliencie,

 prosimy o dokładne przeczytanie treści całej instrukcji obsługi oraz wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i o zapoznanie się z działaniem urządzenia przed jego pierwszym użyciem. Należy przy tym mieć na uwadze rozkładaną stronę, która zawiera ilustracje przedstawiające krajalnicę uniwersalną oraz jej sposób działania. Niniejszą instrukcję należy zachować na przyszłość i w razie potrzeby przekazać ją osobom trzecim.

● Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do krojenia artykułów żywnościowych w gospodarstwie domowym. Przed rozpoczęciem krojenia należy rozmrozić i rozpakować produkt. Krojone produkty nie mogą zawierać kości. Jakiegokolwiek inne użycie lub zmiany urządzenia

uważane są za niezgodne z przeznaczeniem i kryją w sobie poważne niebezpieczeństwo wypadku. Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem lub nieprawidłową obsługą urządzenia. Urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowań przemysłowych.

● Zakres dostawy

Bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić, czy w opakowaniu są wszystkie elementy i czy urządzenie nie jest uszkodzone.

- 1 krajalnica uniwersalna KH 150 SE
- 1 pędzelek do czyszczenia
- 1 dociskacz produktu
- 1 tacka na krojone produkty
- 1 kostka do wkręcania i 2 zapasowe śruby nastawcze
- 1 instrukcja obsługi z informacjami dot. gwarancji i serwisu

● Wyposażenie

- 1 Ostrona noża
- 2 Bezstopniowy regulator prędkości obrotowej noża
- 3 Przełącznik trybu pracy chwilowej / ciągłej
- 4 Przycisk do zwalniania blokady ostrony noża
- 5 Obudowa urządzenia
- 6 Ostrona noża
- 7 Uchwyt do nawijania kabla / Schowek na kabel
- 8 Przewód zasilający
- 9 Błat z rowkiem prowadzącym
- 10 Sanki na krojony produkt
- 11 Dociskacz produktu z ostroną palców
- 12 Nóż
- 13 Płyta dociskowa
- 14 Regulator (płynna regulacja grubości krojenia) (zdjęcie C)
- 15 Kostka do wkręcania śrub
- 16 Zapasowe śruby regulacyjne
- 17 Tacka na krojone produkty (zdjęcie D)
- 18 Zacisk śrubowy do demontażu noża (zdjęcie E)
- 19 Pędzelek do czyszczenia (zdjęcie F)

● Dane techniczne

Napięcie nominalne: 230 V ~ 50 Hz

MOC: 150 W

Czas używania

urządzenia: KB = 10 minut

Nóż: wzmocniony nóż ze stali nierdzewnej o średnicy 17 cm

KH 150 SE





bifinett

230 V ~ 50 Hz · 150 W

Short Time Operation 10 Min.

Date of manufacture: 02-2008

Kompernaß GmbH · 44867 Bochum · Germany
www.kompernass.com


● Bezpieczeństwo



Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa





Aby uniknąć zagrożenia życia przez porażenie prądem elektrycznym:

- Krajalnicę uniwersalną można podłączyć wyłącznie do źródła napięcia przemiennego o napięciu 230 V.
-  Przed czyszczeniem urządzenia, gdy jest ono uszkodzone lub gdy nie jest używane należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Przy odłączaniu urządzenia od źródła zasilania należy trzymać za wtyczkę, a nie ciągnąć za przewód zasilający.
- Urządzenia nie wolno zanurzać do wody ani wystawiać go na deszcz lub pozostawiać w wilgotnych pomieszczeniach. Gdy urządzenie wpadnie do wody, należy najpierw wyłączyć wtyczkę z gniazdka, a dopiero później wolno wyjąć je z wody. Przed ponownym używaniem urządzenia należy je sprawdzić w autoryzowanym warsztacie fachowym.
- W razie uszkodzenia przewodu zasilającego naprawę urządzenia może przeprowadzić wyłącznie producent, jego serwis lub inny fachowiec o odpowiednich kwalifikacjach.



Aby uniknąć skaleczeń:

-  Krajalnicę nie wolno używać mając mokre ręce lub stojąc na mokrej podłodze. Nie wolno używać mokrego lub wilgotnego urządzenia. Urządzenie nie wolno używać na zewnątrz.
-  Urządzenie należy ustawiać i przechowywać z dala od dzieci.
- Gdy urządzenie znajduje się w gotowości do pracy, nie wolno go zostawiać bez nadzoru.



Bezpieczne postępowanie

- Krajalnica uniwersalna jest przeznaczona wyłącznie do używania w gospodarstwie domowym, a nie do zastosowań przemysłowych.
- Przed włączeniem krajalnicy należy sprawdzić, czy jest ona pewnie ustawiona (zainstalowana).
- Urządzenie należy zawsze używać z sankami **10** i dociskaczem produktu **11**. Wyjątkiem od tej reguły są sytuacje, gdy wielkość i kształt krojonego produktu uniemożliwiają stosowanie tych akcesoriów. Urządzenia nie należy używać do krojenia produktów głęboko mrożonych lub kości.
- Nie wolno używać uszkodzonego urządzenia. Uszkodzone urządzenie należy niezwłocznie oddać do naprawy do autoryzowanego serwisu lub wykwalifikowanego specjalisty.
- Urządzenie należy używać wyłącznie z załączonym wyposażeniem. Wyklucza się roszczenia z tytułu gwarancji lub odpowiedzialności producenta za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem urządzenia lub jego użytkowaniem niezgodnie z przeznaczeniem.

● Przed pierwszym użyciem

● Pierwsze kroki

- Krajalnicę należy ostrożnie wyjąć z opakowania, usunąć cały materiał opakowaniowy i zachować go wraz z opakowaniem na przyszłość.
- Przed krojeniem produktów żywnościowych należy wymyć krajalnicę (patrz rozdział „Czyszczenie”).

● Ustawienie urządzenia



Wskazówki bezpieczeństwa związane z miejscem ustawienia urządzenia

1. Krajalnicy nie wolno ustawiać na gorącej powierzchni ani w pobliżu otwartego płomienia.
 2. Należy sprawdzić, czy przewód zasilający nie leży na gorących przedmiotach lub przedmiotach o ostrych krawędziach.
 3. Przewodu zasilającego nie wolno zginać ani ścisnąć ani nawijać wokół krajalnicy.
- Ustaw krajalnicę na płaskiej, nie śliskiej powierzchni w pobliżu gniazdka zasilającego.
 - Rozwiń przewód zasilający **8** na odpowiednią długość. Włóż wtyczkę do gniazdka zasilania.
 - Zamontuj sanki **10** na blat z rowkiem prowadzącym **9**. Dociśnij do dołu stronę sanek przy ostrości noża **6** aż do zablokowania zacisków (na dole sanek na krojony produkt **10**). Sprawdź, czy zaciski dobrze zaskoczyły; w tym celu sprawdź, czy sanki na krojony produkt lekko się przesuwają. Aby wyjąć sanki na krojony produkt **10**, przesunij je w rowku prowadzącym **9** do przodu i zdejmij je z blatu.
 - Wsuń dociskacz produktu **11** na sanki na krojony produkt.
 - Ustaw tackę na krojone produkty **17** na obudowie pod blatem w taki sposób, aby plasterki krojonego produktu mogły do niej bez trudu spadać.

● Płynna regulacja grubości krojenia (patrz zdjęcie D)

Za pomocą śrub regulacyjnych **16** można ustawiać stopień lekkości obracania pokrętła płynnej regulacji grubości krojenia **14**.

- Dokręć mocno obydwie śruby regulacyjne **16** za pomocą kostki do wkręcania śrub **15**.
- Obracając pokrętłem do płynnej regulacji grubości krojenia **14**, sprawdź, czy obraca się ono w pożądanym sposób.

Jeśli nie, to

- poluzuj obydwie śruby regulacyjne [16], aby pokrętko obracało się lżej, lub
- dociągnij mocniej obydwie śruby regulacyjne [16], aby pokrętko obracało się z większymi oporami.

● Obsługa

● Wskazówki dotyczące pracy



Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa związane z krojeniem produktów i obchodzeniem się z urządzeniem

1. Gdy kraljalnica jest włączona, nie wolno dotykać noża!
Zagrożenie skaleczeniem!
2. Zawsze należy używać sanek na krojony produkt [10] i dociskacza produktu [11]. Wyjątki: krojenie bardzo dużych produktów). Krojony produkt należy docisnąć za pomocą dociskacza produktu [11].
3. Kraljalnica uniwersalnej należy używać wyłącznie do krojenia produktów żywnościowych używanych w gospodarstwie domowym i nie używać jej do żadnych innych celów. Kraljalnica uniwersalnej nie należy używać do krojenia produktów żywnościowych głęboko mrożonych, zapakowanych lub z pestkami ani do krojenia kości.
4. Kraljalnica uniwersalnej nie wolno używać bez wyłączenia przez dłużej niż 10 minut.
5. Po wyłączeniu kraljalnicy uniwersalnej nóż [12] będzie się jeszcze przez chwilę obracał.
6. Ze względów bezpieczeństwa po skończeniu używania kraljalnicy uniwersalnej grubość krojenia należy ustawić z powrotem na „0”.

Miękkie produkty:

- Sanki na produkt krojony [10] należy wolno przesuwac w kierunku noża [12]. Miękkie produkty żywnościowe, takie jak np. szynka lub ser, najlepiej się kroją, gdy są zimne.

Twarde produkty:

- Przy krojeniu twardych produktów żywnościowych sanki na produkt krojony [10] można szybciej przesuwac w kierunku do noża [12]. W ten sposób szybciej można pokroić potrzebną ilość takich produktów jak np. salami, chleba lub ogórki.

● Wybór trybu pracy

Wskazówka:

Obydwa tryby pracy kraljalnicy uniwersalnej można włączyć i wyłączyć za pomocą przełącznika trybu pracy chwilowej / ciągłej [3].

Praca ciągła / maks. 10 minut (przełącznik [3] w pozycji „I”):

- Ustaw przełącznik trybu pracy chwilowej / ciągłej na pozycji „I”. Nóż będzie się obracał bez konieczności przytrzymania przełącznika w tej pozycji.
Zatrzymanie pracy ciągłej: Ustaw przełącznik trybu pracy chwilowej / ciągłej w pozycji „0” i poczekaj, aż nóż całkowicie się zatrzyma.

Praca chwilowa (przełącznik trybu pracy chwilowej / ciągłej [3] w pozycji „II”):

- Ustaw przełącznik trybu pracy chwilowej / ciągłej na pozycji „II”. Nóż będzie obracał się, gdy przełącznik trybu pracy chwilowej / ciągłej będzie trzymany w tej pozycji.
Zatrzymanie pracy chwilowej: Puść przełącznik trybu pracy chwilowej / ciągłej i poczekaj, aż nóż całkowicie się zatrzyma.

● Ustawienie prędkości obrotowej bezstopniowym regulatorem

Wolne obroty / Oznaczenie obrotów na ostrym zakończeniu symbolu

- Przy krojeniu miękkich produktów żywnościowych należy ustawić wolne obroty. Przesuń bezstopniowy regulator [2] aż do końca w kierunku ostrego zakończenia symbolu.

Wysokie obroty / Oznaczenie obrotów na szerokim zakończeniu symbolu

- Przy krojeniu twardych produktów należy ustawić wysokie obroty. Przesuń bezstopniowy regulator [2] aż do końca w kierunku szerokiego zakończenia symbolu.

Wskazówka: W zakresie między obydwoma pozycjami skrajnymi można naturalnie ustawić inne, indywidualnie wybrane obroty. Należy przy tym wykonać odpowiednie próby krojenia.

● Ustawianie grubości krojenia i krojenie produktów

Ustaw odpowiednią grubość krojenia za pomocą regulatora [14] (patrz zdjęcie C). Skala grubości krojenia nie podaje grubości w milimetrach. Ze względów bezpieczeństwa nóż jest zastrzyknięty w pozycji „0”.

- Połóż produkt na sanie na produkt krojony [10]. W razie potrzeby dociśnij lekko produkt dociskaczem produktu [11] w stronę płyty dociskowej [13].
- Ustaw urządzenie i prowadź krojony produkt wzdłuż noża [12], lekko go przy tym dociskając. Po skończeniu używania krajalnicy uniwersalnej płytę dociskową należy zawsze ustawiać w pozycji „0”, aby zastonić ostry nóż. Nóż [12] idealnie nadaje się do krojenia np. bardzo cienkich plasterków kielbasy lub szynki (patrz zdjęcie A).
- Aby chronić palce, należy zawsze używać sanek na krojony produkt [10] i dociskacza produktu [11] wyjątek: krojenie dużych artykułów spożywczych).

● Czyszczenie, konserwacja i utylizacja

● Czyszczenie



Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia krajalnicy uniwersalnej

1. Przed czyszczeniem krajalnicę uniwersalną należy wyłączyć, wyjąć przewód zasilający z gniazdzka i ustawić płytę dociskową [13] na pozycję „0”.
2. Nie wolno zanurzać krajalnicy uniwersalnej do wody.
3. **⚠ UWAGA! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!** Nóż [12] jest bardzo ostry!



Aksesoria można myć w zmywarce do naczyń!

- Sanki na produkt krojony [10], dociskacz produktu [11] i tackę na krojone produkty [17] można myć w zmywarce do naczyń.
- Krajalnicę uniwersalną należy dokładnie czyścić w regularnych odstępach, gdyż na urządzeniu lub za nożem [12] mogą pozostać resztki produktów żywnościowych ulegających rozkładowi.
- Wszystkie elementy krajalnicy, których nie można myć w zmywarce do naczyń, należy czyścić za pomocą wilgotnej szmatki. Należy starannie wycierać obudowę urządzenia [5], osłonę noża [6], blat z rowkiem prowadzącym [9] i płytę dociskową [13]. Nie stosować środków do szorowania, gąbek z chropowatą powierzchnią lub twardych szczotek.

Pędzelek do czyszczenia

- Aby usunąć resztki produktów żywnościowych (np. okruchy) z miejsc trudno dostępnych należy stosować pędzelek do czyszczenia [19]. Płaskie zakończenie pędzelka idealnie nadaje się do usuwania trudno usuwalnych zabrudzeń.
- Przy stosowaniu pędzelka do czyszczenia należy zachować najwyższą ostrożność.

Obślizgnięcie się pędzelka w pobliżu noża prowadzi do powstania zagrożenia skaleczeniem.

● Konserwacja / Montaż / Demontaż noża



Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa przy montażu i demontażu noża!

1. Krawalnicę uniwersalną należy wyłączyć, wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilania i ustawić płytę dociskową [13] w pozycji „0”.
2. **⚠ UWAGA! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!** Nóż jest bardzo ostry! Przy montażu lub demontażu noża należy stosować odpowiednie rękawice ochronne. W przeciwnym razie istnieje zagrożenie skaleczeniem się.
 - Otwórz osłonę noża [6], naciskając na przycisk do zwolnienia blokady osłony noża [4]. Zdejmij osłonę noża [6].
 - Wyjmij z uchwytu zacisk śrubowy z tworzywa sztucznego [18] i odkręć zamek noża [12], obracając go w lewą stronę.
 - Przy wyjmowaniu noża [12] chwyć go po środku.
 - Nóż [12] można myć w zmywarce do naczyń.
 - Wyczyść obudowę urządzenia za nożem suchą szmatką lub miękką szczotką.
 - Przy montażu noża wykonaj powyższe czynności w odwrotnej kolejności.
 - Odpowiednie użebienie oraz wysoka jakość noża zapewniają zachowanie ostrości przez długi okres czasu. Ostrzenie noża w przyszłości nie jest konieczne. W przypadku pytań dotyczących noży prosimy o kontakt z serwisem w Państwa kraju.

● Akcesoria specjalne

Nóż gładki

Do bardzo cienkiego krojenia jest dostępny nóż nie posiadający użebienia.

W sprawie zamówienia specjalnych akcesoriów prosimy o kontakt z serwisem w Państwa kraju.

● Utylizacja



Opakowanie składa się z materiałów nieszkodliwych dla środowiska, które można usuwać w miejscowych firmach recyklingowych.



Proszę nie wyrzucać urządzeń elektrycznych do śmieci!

Zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002 / 96 / UE o zużytych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych i zastosowaniem jej w prawie krajowym, zużyte elektronarzędzia muszą być oddzielnie zbierane z przeznaczeniem do ponownego przetworzenia w sposób przyjazny dla środowiska.

W sprawie utylizacji starych urządzeń elektrycznych należy zasięgnąć informacji w urzędzie gminy lub miasta.

● Informacje

● Gwarancja / Serwis

Urządzenie objęte jest trzyletnią gwarancją, licząc od daty zakupu.

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane skrupulatnej kontroli przed wysyłką. Paragon należy zachować jako dowód dokonania zakupu. W przypadku roszczeń gwarancyjnych należy skontaktować się telefonicznie z serwisem. Tylko w ten sposób można zagwarantować bezpłatną wysyłkę zakupionego produktu. Niniejsza gwarancja obowiązuje wyłącznie w odniesieniu do pierwotnego nabywcy produktu i nie podlega cesji.

Gwarancja obejmuje wyłącznie usterki związane z materiałem lub powstałe w procesie produkcji i nie obejmuje części podlegających zużyciu oraz uszkodzeń urządzenia. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytkowania w gospodarstwie domowym, a nie do celów przemysłowych.

Gwarancja traci ważność w przypadku niewłaściwego używania urządzenia, używania niezgodnego z przeznaczeniem, użycia siły lub ingerencji w urządzenie dokonywanej poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy urządzenia.

PL

Kompernass Service Polska
ul. Strycharska 4
26-600 Radom (Poland)
Tel. 048-3609140
Fax. 048-3846538
e-mail: support.pl@kompernass.com

● Deklaracja zgodności / Producent CE

Spółka Kompernaß GmbH, Burgstr. 21,
44867 Bochum, Niemcy, niniejszym oświadczam,
iż to urządzenie spełnia wymogi poniższych
dyrektyw UE:

Dyrektywa dotycząca urządzeń niskiego napięcia 2006/95/EC

GS: EN60335-1: 1994+A1+A2+A11-A16,
EN60335-2-14: 1996+A11+A1+A2

Kompatybilność elektromagnetyczna 2004/108/EC

EMC: EN55015-1, EN55014-2

i potwierdzamy ten fakt poprzez umieszczenie
oznakowania CE.

Typ / Nazwa urządzenia:

Krajalnica uniwersalna Bifinett KH 150 SE

Bochum, 30.11.2007



Hans Kompernaß
- Dyrektor -

Bevezetés

Tisztelt Vásárlónk!	Oldal	22
Rendeltetésszerű használat	Oldal	22
A csomag tartalma	Oldal	22
Felszereltség	Oldal	22
Műszaki adatok	Oldal	23

Biztonság

Fontos biztonsági előírások	Oldal	23
-----------------------------------	-------	----

Az első használat előtt

Első lépések	Oldal	24
A készülék felállítása	Oldal	24
A fokozatmentes szeletvastagság beállítása	Oldal	24

Kezelés





Kezelési tudnivalók	Oldal	25
Az üzemmód kiválasztása	Oldal	25
Vario-kapcsoló – a szeletelési sebesség beállítása	Oldal	25
A szeletvastagság beállítása és szeletelés	Oldal	26

Tisztítás, karbantartás és ártalmatlanítás

Tisztítás	Oldal	26
Karbantartás / A szeletelőkécs kivétele / behelyezése	Oldal	26
Extra tartozék	Oldal	27
Ártalmatlanítás	Oldal	27

Információk


Garancia / Ügyfélszolgálat	Oldal	27
Megfelelőségi nyilatkozat / Gyártó	Oldal	28

A használati útmutatóban az alábbi piktogramokat /jeleket használjuk:			
	Olvassa el a kezelési útmutatót!	W	Watt (Teljesítmény)
	Vegye figyelembe a figyelmeztető és a biztonsági utasításokat!		Az elektromos szerszám használata közben tartsa távol a gyermekeket és más személyeket.
	Vigyázat, elektromos áramütés veszélyel Veszélyes elektromos feszültség – életveszély!		Tartsa a készüléket esőtől vagy nedvességtől távol. Víznek az elektromos készülékekbe való behatolása növeli az áramütés kockázatát.
	Így jár el helyesen!		A sérült készülék, hálózati vezeték vagy csatlakozó elektromos áramütés okozta veszélyt hordoz magában. Rendszeresen ellenőrizze a készülék, hálózati vezeték és a hálózati csatlakozó állapotát.
V~	Volt (Váltófeszültség)		Környezetbarát módon távolítsa el a csomagolóanyagot!

Elektromos szeletelő KH 150 SE

● Bevezetés

Tisztelt Vásárlónk!

 Figyelmesen és teljes egészében olvassa el a kezelési útmutatót és biztonsági tudnivalókat, a készülék üzembehelyezése előtt pedig mindenképpen ismerkedjen meg funkciójával. Kérjük, vegye figyelembe idevonatkozólag az ábrákat tartalmazó kihajtható lapot, mely leírja az elektromos szeletelőt és működési módját. Őrizze meg ezeket az utasításokat és szükség esetén adja őket tovább harmadik személynek.

● Rendeltésszerű használat

A készülék kizárólag a háztartásban szokványos élelmiszerek szeletelésére lett kialakítva. A szeletelő élelmiszert a készülékkel történő felszeletelés előtt ki kell olvasztani, ki kell csontozni és ki kell csomagolni. A készülék minden más felhasználása vagy átalakítása nem rendeltésszerűnek minősül és balesetveszélyes. A gyártó nem vállal felelősséget olyan károkért, amelyek a nem rendeltésszerű haszná-

latból vagy a helytelen kezelésből adódnak. Kereskedelmi használatra nem alkalmas.

● A csomag tartalma

Közvetlen kicsomagolás után minden esetben ellenőrizze, hogy a csomag tartalma hiánytalan-e, valamint hogy a készülék kifogástalan állapotban van-e.

- 1 elektromos szeletelő KH 150 SE
- 1 tisztítóecset
- 1 maradéktóló
- 1 szeletgyűjtő tálca
- 1 csavarozó segédeszköz és 2 pót beállító csavar
- 1 kezelési útmutató garanciával / szervizelési tudnivalókkal

● Felszereltség

- 1 késvédő
- 2 Vario-kapcsoló a kés fordulatszámához
- 3 pillanatnyi és tartós üzemmód kapcsolója
- 4 a késlefedő kireteszelőjének gombja
- 5 készülék burkolata
- 6 késlefedő

- 7 kábelfeltekerés / kábeltartó
- 8 hálózati vezeték
- 9 alátétaszta vezetőhoronnyal
- 10 élelmiszertovábbító sín
- 11 maradéktoló ujjvédővel
- 12 szeletelő
- 13 rányomó lemez
- 14 szabályozó (fokozatmentes szeletvastagság-beállítás) («C» ábra)
- 15 csavarozó segédeszköz
- 16 pót beállító csavar
- 17 szeletgyűjtő tálca («D» ábra)
- 18 csavarcsíptető a kés kiszerezéséhez („E” ábra)
- 19 tisztítóecset («F» ábra)

● Műszaki adatok





Hálózati feszültség: 230 V ~ 50 Hz
 Névleges teljesítményfelvétel: 150 W
 Pillanatnyi üzemmód: KB = 10 perc
 Szeletelő: 17 cm-es megerősített, rozsdamentes hullámélezett kés

KH 150 SE

bifinett

230 V ~ 50 Hz · 150 W
 Short Time Operation 10 Min.
 Date of manufacture: 02- 2008

Kompernaß GmbH · 44867 Bochum · Germany
www.kompernass.com


● Biztonság



Fontos biztonsági előírások





Életveszélyes áramütés elkerülése érdekében:

- Az elektromos szeletelőt csak 230 V-os váltóáramú áramforráshoz szabad csatlakoztatni.
-  Mindig húzza ki a készülék csatlakozóját, ha tisztítani szeretné a készüléket vagy ha elromlott rajta valami, illetve ha üzemem kívül van. Ne a vezetőknél, hanem a csatlakozónál fogva húzza ki a készüléket az áramforrásból.
- Soha ne merítse a készüléket vízbe és ne tegye ki esőnek és nedvességnek. Ha a készülék beleszne a vízbe, először húzza ki a csatlakozót és csak utána vegye ki a vízből a készüléket. Engedéllyel rendelkező szakemberrel vizsgálta meg az elektromos szeletelőt, mielőtt tovább használná.
- A hálózati vezeték sérülése esetén a készüléket csak a gyártó, annak ügyfélszolgálata vagy más engedélyezett szakember javíthatja.



A sérülésveszély elkerülése érdekében:

-  Ne használja az elektromos szeletelőt, ha nedves a keze, vagy ha nedves a föld a lába alatt. Ne használja a készüléket, ha vizes vagy nedves. A készüléket nem szabad a szabadban használni.
-  A készüléket gyermekek számára nem hozzáférhető helyen kell elhelyezni vagy tárolni.
- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, ha üzemmész állapotban van.



Így jár el helyesen

- Az elektromos szeletelő kizárólag háztartásban történő használatra és nem pedig kereskedelmi célokra készült.

- Üzembehelyezés előtt győződjön meg róla, hogy az elektromos szeletelő biztonságosan legyen felállítva vagy beszerelve.
- A készüléket mindig az élelmiszertovábbító sínrel **10** és a maradéktólóval **11** kell használni. Csak abban az esetben szabad kivételt tenni, ha a szeletelendő élelmiszer mérete és alakja nem teszi lehetővé ezek használatát. Ne használja a készüléket fagyaszott élelmiszer vagy csont szeletelésére.
- Ne használja a készüléket, ha az bármilyen módon meg van sérülve. Azonnal szereltesse meg a készüléket engedéllyel rendelkező ügyfélszolgálattal vagy más képzett szakemberrel.
- A készüléket csak a csomagban található tartozékokkal használja. A készülék szakszerűtlen vagy hibás használatából adódó károkért mindenféle garancia és jótállási igény ki van zárva.

● Az első használat előtt

● Első lépések

- Óvatosan vegye ki az elektromos szeletelőt a csomagolásból, vegyen le róla minden csomagolóanyagot és a csomagolással együtt őrizze meg őket.
- Tisztítsa meg az elektromos szeletelőt, mielőtt más élelmiszerekkel kerülne kapcsolatba (lásd a „Tisztítás” fejezetet is).

● A készülék felállítása



Speciális biztonsági tudnivalók a készülék helyére vonatkozólag

1. Soha ne tegye az elektromos szeletelőt forró felületre vagy nyílt láng közelébe.
2. Győződjön meg róla, hogy a hálózati vezeték ne húzódjon el forró vagy éles peremű tárgyak mentén.
3. Ne törje meg és ne nyomja össze a hálózati vezetékét és ne tekerje az elektromos szeletelő köré.

- Helyezze az elektromos szeletelőt egy sík, csúszásmentes felületre a konnektor közvetlen közelébe.
- Tekerje le a hálózati vezeték **8** szükséges hosszát. Dugja be a csatlakozót a konnektorba.
- Helyezze az élelmiszertovábbító sínre **10** a vezetőhoronyos alátétasztalra **9**. Nyomja le a késlefedőnél **6** lévő felálló oldalt, hogy (az élelmiszertovábbító sín **10** alján lévő) csíptetők bepattanjanak a helyükre. Az élelmiszertovábbító sín könnyű menetének ellenőrzésével győződjön meg róla, hogy a csíptetők megfelelően a helyükön vannak-e. Ha ki akarja venni az élelmiszertovábbító sínre **10**, húzza ki előrefele a vezetőhoronyból **9** és emelje meg az alátétasztalról.
- Tolja a maradéktólót **11** az élelmiszertovábbító sínre.
- Úgy helyezze az alátétasztal alatt lévő szeletgyűjtő tálcát **17** a burkolatra, hogy a felvágott élelmiszer szeletelés után közvetlenül és akadálymentesen eshessen bele.

● A fokozatmentes szeletvastagság beállítása (lásd a „D” ábrát)

A beállítócsavarok **16** különböző erősségű meghúzásával határozhatja meg a fokozatmentes szeletvastagság beállításának **14** menetét.

- Csavarozza szorosra mindkét beállítócsavart **16** a csavarozó segédeszközzel **15**.
- A fokozatmentes szeletvastagság beállításának **14** elfordításával ellenőrizze, hogy elérte-e a kívánt menetfeszességet.

Ha nem, akkor

- a lazább menetfeszesség érdekében oldja ki mindkét beállítócsavart **16** vagy
- a szorosabb menetfeszesség érdekében húzza szorosabbra mindkét beállítócsavart **16**.

● Kezelés

● Kezelési tudnivalók



Speciális biztonsági tudnivalók a készülékekkel való szelételéshez és a készülék használatához

1. Soha ne érjen hozzá a késhez, ha az elektromos szelételő üzemel!
Ez balesetveszélyes!
2. Mindig használja az élelmiszertovábbító sánt **[10]** és a maradéktól **[11]**. (Kivétel: Nagyon nagy darab élelmiszerek esetén).
Az élelmiszer fennmaradó részét a maradéktól **[11]** kell a kés felé nyomni.
3. Az elektromos szelételőt kizárólag háztartásban szokványos élelmiszerek szelételésére és ne pedig egyéb célokra használja. Ne használja az elektromos szelételőt fagyasztott élelmiszerek, csont, nagymagvú élelmiszerek vagy még becsomagolt élelmiszerek szelételésére.
4. Soha ne használja az elektromos szelételőt egyhuzamban 10 percnél tovább.
5. A szelételőkés **[12]** az elektromos szelételő kikapcsolása után még kis ideig tovább forog.
6. Az elektromos szelételő használata után biztonsági okokból állítsa vissza „0”-ra a szelévastagságot.

puha élelmiszerek:

- Lassan vezesse az élelmiszertovábbító sánt **[10]** a szelételőkés **[12]** felé. Az olyan puha élelmiszereket, mint pl. a sonka vagy sajt legkönnyebben hűtött állapotban lehet szelételni.

kemény élelmiszerek:

- Kemény élelmiszerek esetén az élelmiszertovábbító sánt **[10]** gyorsabban tolhatja a szelételőkés **[12]** felé. Ily módon pl. szalámi, kenyér vagy uborka esetén gyorsan felszelélheti a kívánt mennyiséget.

● Az üzemmód kiválasztása

Tudnivaló:

Az elektromos szelételő mindkét üzemmódját ki- és be lehet kapcsolni a pillanatnyi / és tartós üzemmód kapcsolójával **[3]**.

Tartós üzemmód / max. 10 perc

(az **[3]** kapcsoló „I” állásban van):

- Állítsa a pillanatnyi / tartós üzemmód kapcsolót az „I” állásba. A szelételőkés anélkül is működik, hogy a kapcsolót ebben a helyzetben lenyomva kellene tartani.

A tartós üzemmód megállítása: Állítsa a pillanatnyi / tartós üzemmód kapcsolóját „0” állásba és várja meg, amíg a szelételőkés teljesen megáll.

Ideiglenes üzemmód (a pillanatnyi / tartós üzemmód kapcsolja az **[3]** állásban áll „II”):

- Állítsa a pillanatnyi / tartós üzemmód kapcsolót a „II” állásba. A szelételőkés addig forog, amíg a pillanatnyi / tartós üzemmód kapcsolóját meg nem állítja ebben a helyzetben.
Az ideiglenes üzemmód megállítása: Engedje el a pillanatnyi / tartós üzemmód kapcsolóját és várja meg, amíg a szelételőkés teljesen megáll.

● Vario-kapcsoló – a szelételési sebesség beállítása

alacsony fordulatszám / hegyes végű fordulatszám jel:

- Ha puha élelmiszert szeretne szelételni, alacsony fordulatszámot állítson be.
Teljesen tolja el a Vario-kapcsolót **[2]** a hegyes vég irányába.

magas fordulatszám / széles végű fordulatszám jel:

- Kemény élelmiszer szelételéséhez használjon magas fordulatszámot. Teljesen tolja el a Vario-kapcsolót **[2]** a széles vég irányába.

Tudnivaló: A maximum és minimum beállítások között természetesen még további egyéni beállítások is léteznek. Végezzen próbaszelételést.

● A szeletvastagság beállítása és szeletelés

Állítsa be a szabályozó **14** segítségével a kívánt szeletvastagságot (lásd a „C” ábrát). A szeletvastagság beállítási skálája nem felel meg a milliméterben mért vastagságnak. Biztonsági okokból „0” állásban a kés védve van.

- Helyezze az élelmiszert az élelmiszertovábbító sínre **10**. Ha szükséges, nyomja lazán az élelmiszert a maradéktartóval **11** a rányomólemezhez **13**.
- Állítsa be a készüléket és tolja az élelmiszert enyhe nyomással a szeletelőkés **12** mentén. Használat után mindig állítsa a rányomólemez **13** „0” állásba, hogy az éles szeletelőkés le legyen takarva. A szeletelőkés **12** különösen alkalmas lehetővé teszi a szeletek vágásához, pl. felvágóhoz vagy sonkához (lásd az „A” ábrát).
- Ujjai védelmének érdekében mindig használja az élelmiszertovábbító sín **10** és a maradéktartó **11** (kivéve: nagy darab élelmiszerek szeletelésekor).

● Tisztítás, karbantartás és ártalmatlanítás

● Tisztítás



Fontos biztonsági tudnivalók az elektromos szeletelő tisztításához

1. A készülék tisztításának megkezdése előtt kapcsolja ki az elektromos szeletelőt, húzza ki a csatlakozót a konnektorból és állítsa a rányomólemez **13** „0” állásba.
2. Ne merítse vízbe az elektromos szeletelőt.
3. **⚠ FIGYELEM! BALESETVESZÉLY:**
A szeletelőkés **12** nagyon éles!



A tartozék mosogatógépben tisztítható!

- Az élelmiszertovábbító sín **10**, a maradéktartó **11** és a szeletgyűjtő tálcát **17** a mosogatógépben tisztítsa.
- Rendszeres időközönként tisztítsa az elektromos szeletelőt, mivel romlandó élelmiszermaradékok gyűlhetnek össze a készüléken vagy a szeletelőkés **12** mögött.
- Enyhén nedves kendővel tisztítsa meg a készülék valamennyi elemét, melyek nem alkalmasak a mosogatógépben való tisztításhoz. Alaposan törölje le a készülék burkolatát **5**, a késlefedőt **6**, a vezetőhornyos alátétasztalt **9** és a rányomólemez **13**. Ne használjon súrolószert, durva felületű szivacsot vagy keménysörtéjű keféket.

Tisztítóecset:

- A tisztítóecset keféjét **19** valamennyi nehezen hozzáférhető helyen lévő maradék pl. morzsa eltávolításához használja. A lesimított vége kitűnően alkalmas makacs szennyeződések eltávolítására.
- A legnagyobb elővigyázatossággal végezzen a tisztítóecsettel történő valamennyi tisztítási munkálatot. Balesetveszélyes, ha a kés közelében megcsúszik a keze.

● Karbantartás / A szeletelőkés kivétele / behelyezése



Fontos biztonsági tudnivalók a szeletelőkés be- és kisereléséről!

1. Kapcsolja ki az elektromos szeletelőt, húzza ki a csatlakozót a konnektorból és állítsa a rányomólemez **13** „0” állásba.
2. **⚠ FIGYELEM! BALESETVESZÉLY!**
A szeletelőkés nagyon éles! A kivételhez és beszereléshez megfelelő védőkesztyűt használjon. Ellenkező esetben megvághatja magát.
- Nyissa ki a késlefedőt **6** a hozzá tartozó kireteszelő gomb **4** megnyomásával. Vegye ki a késlefedőt **6**.

- Vegye ki a tartóból a műanyag csavarcsíptetőt **18** és balra elfordítva csavarozza ki a szeletelőkécs reteszét **12**.
- Kivételkor a szeletelőkécs **12** közepén fogja meg.
- A szeletelőkécs **12** a mosogatógépben lehet tisztítani.
- A kés mögötti burkolatot száraz ronggyal vagy puha kefével tisztítsa.
- A szeletelőkécs behelyezésekor ez előbb leírtakhoz képest fordított sorrendben járjon el.
- Speciális fogazása és kítűnő minősége révén a szeletelőkécs nagyon sokáig megőrzi életét. A szeletelőkécs élezése nem szükséges. A szeletelőkécsrel kapcsolatos kérdéseivel forduljon országában lévő ügyfélszolgálatához.

● Extra tartozék

Körkés:

Speciálisan a legvékonyabb szeleteléshez fogazat nélküli szeletelőkécs is kapható. Az extra tartozék megrendelésével kapcsolatban forduljon az országában lévő ügyfélszolgálatához.

● Ártalmatlanítás



A csomagolás környezetbarát anyagokból áll, amelyeket a helyi újraértékesítési helyeken mentesíthet.



Ne dobjon elektromos szerszámokat a háztartási szemétkébe!

A használt elektromos és elektronikai ké-s zülékekről szóló 2002 / 96 / EG Európai Irányelv és ennek a nemzeti jogba való átültetése szerint a használt elektromos készülékeket külön kell gyűjteni és környezetbarát újrahasznosító helyre kell eljuttatni. Kiselejtezett elektromos készülékek ártalmatlanítási lehetőségeiről érdeklődjön lakóhelye önkormányzatánál.

● Információk

● Garancia / Ügyfélszolgálat

A készülékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva.

A készüléket gondosan gyártottuk, és szállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük. Kérjük, a vásárlás igazolására őrizze meg a pénztári blokkot. Kérjük, garanciaigény esetén vegye fel a kapcsolatot telefonon az Ön közelében lévő szervizzel. Csak ebben az esetben garantálhatjuk, hogy ingyen tudja beküldeni az árut. A garancia csak az első vásárlóra vonatkozik és nem lehet átruházni másra.

A garancia csak anyag- és gyártási hibára vonatkozik, nem pedig kopásra vagy sérülésre. A termék kizárólag magánhasználatra, nem üzleti használatra készült.

A garancia visszaélésszerű vagy szakavatatlan kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket nem engedélyezett szervizelő üzleteink hajtottak végre, érvényét veszti. Az ön törvényes jogait ez a garancia nem korlátozza.

HU

Hornos kft.

H - 2600 Vác

Zrínyi utca 39 (Hungary)

Telefon +36-27-314 212

Telefax +36-27-317 212

e-mail: support.hu@kompernass.com

● **Megfeleléségi nyilatkozat / Gyártó CE**

A Kompernaß GmbH, Burgstr. 21,
44867 Bochum, Németország kijelentjük,
hogy a termék megfelel az alábbi
EU-irányvonalaknak:

Kisfeszültségű gépekről szóló irányelv 2006 / 95 / EC

GS: EN60335-1: 1994+A1+A2+A11-A16,
EN60335-2-14: 1996+A11+A1+A2

Elektromágneses összeférhetőség 2004 / 108 / EC

EMC: EN55015-1, EN55014-2

és ezt a CE-jelöléssel igazolja.

Típus / Megnevezés:

Bifinett KH 150 SE elektromos szeletelő

Bochum, 30.11.2007



Hans Kompernaß
- ügyvezető igazgató -

Uvod

Spoštovane stranke	Stran	30
Uporaba v skladu z določili	Stran	30
Obseg dobave	Stran	30
Oprema	Stran	30
Tehnični podatki	Stran	31

Varnost

Pomembni varnostni predpisi	Stran	31
-----------------------------------	-------	----

Pred prvo uporabo

Prvi koraki	Stran	32
Postavitev naprave	Stran	32
Naravnavanje brezstopenjske nastavitve debeline rezanja	Stran	32

Uporaba









Navodila za delo	Stran	32
Izbira obratovalnega načina	Stran	33
Dršno stikalo za nastavitev števila vrtljajev noža	Stran	33
Nastavitev debeline rezanje in rezanje	Stran	33

Čiščenje, vzdrževanje in odstranjevanje

Čiščenje	Stran	34
Vzdrževanje / snemanje / vstavljanje noža	Stran	34
Posebna oprema	Stran	34
Odstranjevanje	Stran	34

Informacije

Garancija / služba za pomoč strankam	Stran	35
Izjava o skladnosti / izdelovalec	Stran	35

V teh navodilih za uporabo se uporabljajo sledeči piktogrami / simboli:			
	Navodila za uporabo preberite!	W	Watt (Delovna moč)
	Upoštevajte opozorila in varnostne napotke!		Otrok in drugih oseb med uporabo električnega orodja ne pustite blizu.
	Pozor, nevarnost električnega udara! Nevarna električna napetost – smrtna nevarnost!		Napravo zavarujte pred dežjem in mokroto. Vdor vode v električno napravo zviša tveganje za udar električnega toka.
	Tako ravnate pravilno.		Poškodovana naprava, omrežni kabel ali vtič pomenijo smrtno nevarnost zaradi električnega udara. Redno preverjajte stanje naprave, omrežnega kabla, omrežnega vtiča.
V~	Volti (Izmenična napetost)		Embalazo in napravo odstranite okolju prijazno!

Univerzalni rezalnik KH 150 SE

● Uvod

Spoštovane stranke,



skrbno in v celoti preberite navodilo za uporabo in varnostna navodila ter se pred prvo uporabo seznanite s funkcijami naprave. V ta namen upoštevajte stran s slikami na zavihku, ki opisujejo univerzalni rezalnik in njegov način delovanja. Ta navodila shranite in jih priložite napravi, če jo odstopite novemu lastniku.

● Uporaba v skladu z določili

Ta naprava je namenjena izključno za rezanje hrane, ki je običajna za gospodinjstvo. Hrana, ki jo želimo rezati, mora biti odtajana, brez kosti in vzeta iz embalaže, preden se jo sme rezati z napravo. Kakršnakoli drugačna uporaba ali sprememba naprave ni v skladu z določili in predstavlja znatno nevarnost nesreč. Izdelovalec ne jamči za škodo, povzročeno z uporabo, ki ni skladna z določili, ali napačnim upravljanjem. Naprava ni namenjena za profesionalno uporabo.

● Obseg dobave

Takoj po razpakiranju obseg dobave prekontrolirajte, če je dobava popolna in je naprava v brezhibnem stanju.

- 1 univerzalni rezalnik KH 150 SE
- 1 čopič za čiščenje
- 1 držalo za manjše kose hrane
- 1 prestrežni pladenj
- 1 pomagalo za privijanje in 2 nadomestna naravna vijaka
- 1 navodilo za uporabo z napotki za garancijo / servis

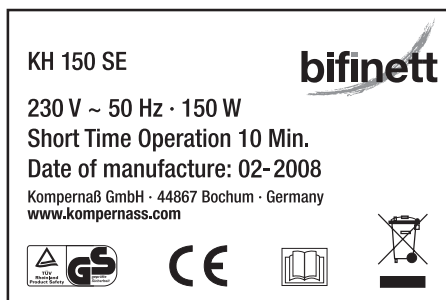
● Oprema

- 1 varovalo noža
- 2 drsno stikalo za nastavitev števila vrtljajev noža
- 3 stikalo za trenutno / neprekinjeno delovanje
- 4 gumb za sprostitve pokrova noža
- 5 ohišje naprave
- 6 pokrov noža
- 7 navijalo kabla / prostor za shranjevanje kabla
- 8 priključna napeljava
- 9 nosilna miza z vodilnim utorom
- 10 sani za hrano

- 11 držalo za manjše kose hrane s ščitnikom za prste
- 12 nož
- 13 pritisna plošča
- 14 regulator (brezstopenjska nastavitve debeline rezanja) (sl. C)
- 15 pomagalo za privijanje
- 16 nadomestna naravnalna vijaka
- 17 prestrezni pladenj (sl. D)
- 18 navojni zatič za demontažo noža (sl. E)
- 19 čopič za čiščenje (sl. F)

● Tehnični podatki


Nazivna napetost:	230 V ~ 50 Hz
Nazivna moč:	150 W
Kratkotrajno obratovanje:	KO = 10 minut
Nož:	ojačani, nerjaveči valoviti nož, 17 cm



● Varnost

Pomembni varnostni predpisi



Za preprečevanje življenjske nevarnosti zaradi električnega udara:

- Univerzalni rezalnik se sme priključiti samo na vir električne energije z 230 V izmenične napetosti.
-  Električni vtič naprave vedno izvlecite iz vtičnice, kadar želite napravo čistiti, če naprava nepravilno deluje ali kadar naprave ne uporabljate. Da napravo ločite od vira električne energije, ne vlecite

za priključno napeljavo, temveč primite za električni vtič.

- Naprave nikoli ne potaplajte v vodo in je ne izpostavljajte dežju ali vlagi. Če bi naprava kadarkoli padla v vodo, najprej izvlecite električni vtič iz vtičnice in šele nato napravo vzemite iz vode.
Pred ponovno uporabo naprave dajte univerzalni rezalnik v kontrolo pooblaščenemu strokovnemu osebu.
- V primeru poškodb na priključni napeljavi se sme dati napravo v popravilo samo izdelovalcu, njegovi servisni službi ali nekemu drugemu kvalificiranemu strokovnjaku.

Za preprečevanje življenjske nevarnosti poškodb:

-  Univerzalnega rezalnika ne uporabljajte, kadar imate mokre roke ali stojite na mokrih tleh. Naprave ne uporabljajte, kadar je vlažna ali mokra. Naprave se ne sme uporabljati na prostem.
-  Napravo postavite in hranite zunaj dosega otrok.
- Naprave nikoli ne pustite nenadzorovane, kadar je pripravljena na uporabo.

Tako ravnate varno

- Univerzalni rezalnik je namenjen izključno za uporabo v gospodinjstvu in ni predviden za uporabo v lokalih.
- Prepričajte se, da je bil univerzalni rezalnik varno postavljen ali instaliran, preden ga začnete uporabljati.
- To napravo je treba vedno uporabljati s sanmi za hrano 10 in držalom za manjše kose hrane 11. Izjeme so mogoče, če velikost in oblika hrane, ki jo želite rezati, uporabe teh priprav ne dopuščata. Naprave nikoli ne uporabljate za rezanje zamrznjenih živil ali kosti.
- Naprave ne uporabljajte, če je na kakršenkoli način poškodovana. Napravo dajte takoj v popravilo pooblaščenemu zastopstvu servisne službe ali nekemu drugemu kvalificiranemu strokovnjaku.

- Napravo uporabljajte le z dobavljenimi kosi opreme.
Za škodo, ki nastane zaradi nepravilne ali napačne uporabe naprave, so vsakršne pravice iz garancije in jamstva izključene.

● Pred prvo uporabo

● Prvi koraki

- Univerzalni rezalnik previdno vzemite iz embalaže, odstranite ves embalažni material in ga skupaj z embalažo shranite.
- Univerzalni rezalnik očistite, preden pride v stik z živili (glejte tudi poglavje "Čiščenje").

● Postavitev naprave



Specifična varnostna navodila za mesto postavitve naprave

1. Univerzalnega rezalnika nikoli ne postavljajte na vroče površine ali v bližino odprtega ognja.
 2. Prepričajte se, da priključna napeljava ni speljana preko vročih ali ostrorobnih predmetov.
 3. Priključne napeljave ne prepogibajte ali mečkajte in ne ovijajte je okrog univerzalnega rezalnika.
- Univerzalni rezalnik postavite na ravno, nedrsljivo površino v neposredno bližino vtičnice.
 - Odvijte potrebno dolžino priključne napeljave [8]. Vič vtaknite v vtičnico.
 - Sani za hrano [10] nastavite na nosilno mizo z vodilnim utorom [9]. Stranico, ki stoji zaprta navzgor ob pokrovu noža [6], zdaj potisnite navzdol, da se držalne sponke (na spodnji strani sani za hrano [10]) zaskočijo. Prepričajte se, da so se sponke pravilno zaskočile, tako da preverite potek sani za hrano. Če želite sani za hrano [10] sneti z rezalnika, jih potegnite naprej iz vodilnega utora in dvignite z nosilne mize [9].
 - Držalo za manjše kose hrane [11] potisnite na sani za hrano.

- Prestrezni pladenj [17] postavite pod nosilno mizo na ohišje tako, da lahko hrana, ki jo režete, po rezanju nemoteno pada vanj.

● Naravnavanje brezstopenjske nastavitve debeline rezanja (gl. sl. D)

Z različno močnim pritegovanjem naravnalnih vijakov [16] lahko določate pomikanje brezstopenjske nastavitve debeline rezanja [14].

- Oba naravnalna vijaka [16] pritegnite s pomočjo pomagala za privijanje [15].
- Z vrtenjem brezstopenjske nastavitve debeline rezanja [14] preverite, če je dosežena zelena pomičnost.
Če temu ni tako,
 - za lažjo pomičnost oba naravnalna vijaka [16] odvijte ali
 - za težjo pomičnost oba naravnalna vijaka [16] močnejše pritegnite ali

● Uporaba

● Navodila za delo



Specifična varnostna navodila za rezanje in rokovanje z napravo

1. Kadar naprava obratuje, se noža nikoli ne dotikajte!
Obstaja nevarnost poškodb!
2. Vedno uporabljajte sani za hrano [10] in držalo za manjše kose hrane. (izjema: zelo veliki kosi hrane). Ostanke hrane vedno potiskajte z držalom za manjše kose hrane [11].
3. Univerzalni rezalnik uporabljajte izključno za rezanje hrane, ki je običajna za gospodinjstvo, in ne za druge namene.
Univerzalnega rezalnika ne uporabljajte za rezanje zamrznjenih živil, kosti, živil z velikimi pečkami ali za rezanje živil, ki se še nahajajo v embalaži.

4. Univerzalnega rezalnika nikoli ne uporabljajte neprekinjeno več kot 10 minut.
5. Po tem, ko ste univerzalni rezalnik izklopili, se nož [12] še kratak čas vrtil naprej.
6. Iz varnostnih razlogov debelino rezanja po koncu uporabe univerzalnega rezalnika nastavite nazaj na »0«.

Mehka hrana:

- Sani za hrano [10] počasi približajte nožu [12]. Mehka živila, kot sta na primer šunka ali sir, se da najbolje rezati ohlajena.

Trda hrana:

- Pri trdih živilih lahko sani za hrano [10] hitreje približate nožu [12]. Tako npr. pri salami, kruhu ali kumarah hitro dobite zeleno količino narezanih živil.

● Izbira obratovalnega načina

Opozorilo:

Oba obratovalna načina univerzalnega rezalnika se da vklopiti in izklopiti na stikalu za trenutno / neprekinjeno delovanje [3].

Neprekinjeno delovanje / največ 10 minut (stikalo [3] v položaju »I«):

- Stikalo za trenutno / neprekinjeno delovanje postavite v položaj "I". Nož se vrtil, ne da bi bilo potrebno stikalo držati v tem položaju. Zaustavitev neprekinjenega delovanja: Stikalo za trenutno / neprekinjeno delovanje postavite v položaj "0" in počakajte, da se nož popolnoma zaustavi.

Občasno delovanje (stikalo za trenutno / neprekinjeno delovanje [3] v položaju »II«):

- Stikalo za trenutno / neprekinjeno delovanje postavite v položaj "II". Nož se zdaj vrtil toliko časa, dokler stikalo za trenutno / neprekinjeno delovanje držite v tem položaju. Zaustavitev občasnega delovanja: Stikalo za trenutno / neprekinjeno delovanje izpustite in počakajte, da se nož popolnoma zaustavi.

● Drсно stikalo za nastavitvev števila vrtljajev noža

nizko število vrtljajev / simbol števila vrtljajev z ozko stranjo:

- Za rezanje mehke hrane nastavite nizko število vrtljajev. Drсно stikalo [2] potisnite v smer ozke strani popolnoma do konca.

visoko število vrtljajev / simbol števila vrtljajev s široko stranjo:

- Za rezanje trde hrane nastavite visoko število vrtljajev. V ta namen drсно stikalo [2] potisnite v smer široke strani popolnoma do konca.

Opozorilo: Med največjo in najmanjšo nastavitvijo lahko seveda izbirate še druge individualne nastavitve. Opravite ustrezno poskusno rezanje.

● Nastavitvev debeline rezanje in rezanje

S pomočjo regulatorja nastavite potrebno debelino rezanja [14] (glejte sliko C). Nastavitvena lestvica debeline rezanja ne ustreza debelini v milimetrih. Iz varnostnih razlogov je nož pri nastavitvi "0" zaščiten.

- Hrano položite na sani za hrano [10]. Če je potrebno, hrano s pomočjo držala za manjše kose hrane [11] rahlo potisnite ob pritisno ploščo [13].
- Napravo nastavite in hrano vodite vzdolž noža, tako da jo rahlo pritiskate ob nož [12]. Po uporabi univerzalnega rezalnika pritisno ploščo vedno postavite v položaj "0", tako da je ostri nož pokrit. Nož [12] je idealno primeren za rezanje izredno tenkih rezin, npr. narezka ali šunke (glejte sl. A).
- Za zaščito prstov vedno uporabljajte sani za hrano [10] in držalo za manjše kose hrane [11] (izjema: rezanje velikih kosov hrane).

● Čiščenje, vzdrževanje in odstranjevanje

● Čiščenje



Pomembna varnostna navodila za čiščenje univerzalnega rezalnika

1. Preden začnete s čiščenjem naprave, napravo izklopite, izvlecite priključno napeljavo iz vtičnice in pritisno ploščo **13** postavite v položaj »0«.
2. Univerzalnega rezalnika ne potaplajte v vodo.
3. **⚠ POZOR! NEVARNOST POŠKODB:**
Nož **12** je zelo oster!



Oprema je primerna za pomivanje v pomivalnem stroju!

- Sani za hrano **10**, držalo za manjše kose hrane **11** in prestrezni pladenj **17** pomivajte v pomivalnem stroju.
- Univerzalni rezalnik v rednih presledkih temeljito očistite, ker se na napravi ali za nožem **12** lahko nabirajo pokvarljivi ostanki živil.
- Vse dele naprave, ki niso primerni za pomivanje v pomivalnem stroju, čistite z rahlo navlaženo krpo. Ohišje naprave **5**, pokrov noža **6**, nosilno mizo z vodilnim utorom **9** in pritisno ploščo **13** skrbno obrišite. Ne uporabljajte sredstev za drgnjenje, gobic z grobo površino ali trdih ščetk.

Čopič za čiščenje:

- Ščetko čopiča za čiščenje **19** uporabljajte za odstranjevanje ostankov, kot npr. drobtin, s težko dostopnih mest. Ploščati konec čopiča lahko izvrstno uporabljate za odstranjevanje trdovratne umazanije.
- Vsa čistilna dela s čopičem za čiščenje opravljajte izredno previdno. V primeru zdrsa v bližini noža obstaja nevarnost poškodb.

● Vzdrževanje / snemanje / vstavljanje noža



Pomembna varnostna navodila za vstavljanje / snemanje noža

1. Univerzalni rezalnik izklopite, izvlecite priključno napeljavo iz vtičnice in pritisno ploščo **13** postavite v položaj "0".
2. **⚠ POZOR! NEVARNOST POŠKODB!**
Nož je zelo oster! Za snemanje oz. vstavljanje noža uporabljajte ustrezne zaščitne rokavice. V nasprotnem primeru lahko pride do ureznin.
 - Pokrov noža **6** odprite tako, da pritisnete na gumb za sprostitev pokrova noža **4**. Pokrov noža **6** snemite.
 - Plastični navojni zatič **18** snemite iz držala in zaporo noža **12** z vrtenjem v levo odvijte.
 - Pri snemanju noža **12**, nož primate na sredini.
 - Nož **12** se lahko pomiva v pomivalnem stroju.
 - Ohišje za nožem čistite s suho krpo ali mehko ščetko.
 - Za vstavljanje noža ravnajte v obratnem vrstnem redu prej navedenih navodil za ravnanje.
 - Zaradi posebnega žagastega rezila in visoke kvalitete, nož zelo dolgo ohrani svojo ostrino. Naknadno brušenje noža ni potrebno. Pri vprašanih povezanih z noži se obrnite na službo za pomoč strankam v Vaši državi.

● Posebna oprema

Okrogli nož:

Posebej za najfineše rezanje je na voljo nenazobčani nož. Pri naročanju posebne opreme se obrnite na službo za pomoč strankam v Vaši državi.

● Odstranjevanje



Embalaža sestoji iz naravi prijaznih materialov, ki jih lahko odvržete v lokalne zbiralnike za recikliranje odpadkov.



Električnega orodja ne mečite med hišne odpadke!

V skladu z evropsko direktivo 2002/96/ES o starih električnih napravah in njenim izvajanjem v narodnem pravu je treba električne naprave zbirati ločeno in jih vrniti v naravi primerno ponovno predelavo.

O možnostih za odstranjevanje odsluženi električnih naprav se pozanimajte pri vaši občinski ali mestni upravi.

● Informacije

● Garancija / služba za pomoč strankam

Za to napravo se zagotavlja 3 letno garancijo od datuma nakupa. Naprava je bila skrbno izdelana in pred dobavo vestno testirana. Račun shranite kot dokazilo o nakupu. V primeru uveljavljanja garancije po telefonu kontaktirajte Vaše servisno mesto. Samo na ta način se lahko zagotovi brezplačno pošiljanje Vašega blaga. Ta garancija velja le za prvega kupca in ni prenosljiva.

Storitve iz garancije veljajo le za napake v materialu ali izdelavi, ne pa za obrabljene dele ali za poškodbe. Ta izdelek je namenjen le za privatno in ne za profesionalno uporabo.

V primeru zlorabe ali nestrokovnega ravnanja, uporabe sile in pri posegih, ki jih ni opravila z naše strani avtorizirana servisna podružnica, garancija preneha veljati. Vaše zakonite pravice s to garancijo niso omejene.

SI

BIROTEHNIKA

Lendavska 23

9000 Murska Sobota (Slovenia)

Phone: 00386 (0) 2 522 1 666

Fax: 00386 (0) 2 531 1 740

e-mail: renata.hohoscek@siol.net

● Izjava o skladnosti / izdelovalec CE

Mi, podjetje Kompernaß GmbH, Burgstr. 21, 44867 Bochum, Nemčija, izjavljamo, da je ta izdelek skladen z naslednjimi direktivami EU:

Direktiva o nizkonapetostni električni opremi 2006/95/ES

GS: EN60335-1: 1994+A1+A2+A11-A16,
EN60335-2-14: 1996+A11+A1+A2

Elektromagnetna kompatibilnost 2004/108/ES

EMC: EN55015-1, EN55014-2

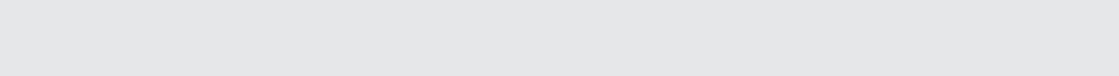
in to potrjujemo z oznako CE.

Tip / oznaka stroja:

Univerzalni rezalnik KH 150 SE

Bochum, 30.11.2007

Hans Kompernaß
- direktor -



Úvod

Vážený zákazníku.....	Strana	38
Použití ke stanovenému účelu.....	Strana	38
Rozsah dodávky	Strana	38
Vybavení.....	Strana	38
Technické údaje	Strana	39

Bezpečnost

Důležité bezpečnostní předpisy.....	Strana	39
-------------------------------------	--------	----

Před prvním použitím

První kroky	Strana	40
Postavení zařízení	Strana	40
Seřízení plynulého nastavení tloušťky řezu	Strana	40

Obsluha

Pracovní pokyny.....	Strana	40
Volba druhu provozu	Strana	41
Variospínač – nastavení řezné rychlosti	Strana	41
Nastavení tloušťky řezu a řezání	Strana	41









Čištění, údržba a zlikvidování

Čištění	Strana	42
Údržba / demontáž / montáž nože.....	Strana	42
Zvláštní příslušenství	Strana	42
Zlikvidování	Strana	42

Informace

Záruka / servis	Strana	43
Prohlášení o shodnosti / výrobce	Strana	43

V tomto návodu k obsluze se používají následující piktogramy / symboly:

	Čtěte návod k obsluze!	W	Wattů (Příkon)
	Dodržujte bezpečnostní pokyny a řiďte se upozorněními!		Nedovolte dětem ani jiným osobám, aby se přibližovaly k elektrickému zařízení v době, kdy jej používáte.
	Pozor na zranění elektrickým proudem! Nebezpečné elektrické napětí - nebezpečí smrtelného úrazu!		Zařízení chraňte před deštěm nebo vlhkem. Vniknutí vody do elektrického zařízení zvyšuje riziko úrazu elektrickým proudem.
	Tak se budete bezpečně chovat.		Poškozený přístroj, síťový kabel nebo zástrčka představují riziko ohrožení života elektrickým proudem. Pravidelně kontrolujte stav zařízení, síťového kabelu, síťové zástrčky.
V~	Voltů (Střídavé napětí)		Obal i přístroj nechte zlikvidovat v souladu s předpisy o ochraně životního prostředí!

Univerzální elektrický kráječ KH 150 SE

● Úvod

Vážení zákazníku,



přečtete si laskavě pečlivě a úplně tento návod k obsluze a bezpečnostní pokyny a seznamte se laskavě před prvním uvedením zařízení do provozu s jeho funkcí. K tomu dbejte laskavě na rozevřenou stranu s obrázky, které popisují univerzální elektrický kráječ a jeho způsob provozu. Tyto návody uschovejte a předejte je případně třetímu.

● Použití ke stanovenému účelu

Toto zařízení je výhradně dimenzováno pro krájení potravin běžných v domácnosti. Potravinu ke krájení musí být rozmrzlé, bez kostí a vybaleny, předtím než se smí zařízením krájet. Kterékoli jiné použití nebo změna na zařízení neplatí jako použití ke stanovenému účelu a skrývá značná nebezpečí úrazu.

Výrobce neručí za škody, které vznikly použitím k nestanovenému účelu nebo chybnou obsluhou. Nehodí se pro průmyslové použití.

● Rozsah dodávky

Bezprostředně po vybalení vždy zkontrolujte úplnost rozsahu dodávky a bezvadný stav zařízení.

- 1 univerzální elektrický kráječ KH 150 SE
- 1 štětec k čištění
- 1 držák zbytku
- 1 zachycovací miska
- 1 šroubovací pomůcka a 2 náhradní seřizovací šrouby
- 1 návod k obsluze s pokyny pro záruku / servis

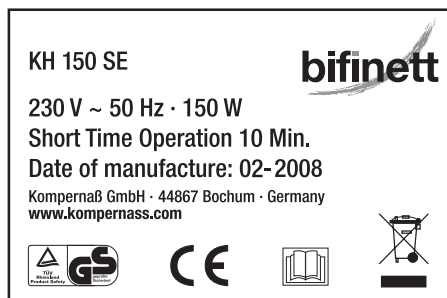
● Vybavení

- 1 Ochrana nože
- 2 Variospínač počet otáček nože
- 3 Spínač pro okamžitý / trvalý provoz
- 4 Knoflík k odblokování krytu nože
- 5 Pouzdro zařízení
- 6 Kryt nože
- 7 Navinutí kabelu / uschování kabelu
- 8 Síťový vodič

- 9 Odkládací stůl s vodící drážkou
- 10 Saně ke krájení potravin
- 11 Držák zbytku s ochranou prstů
- 12 Nůž
- 13 Přítlační deska
- 14 Regulátor (plynulé nastavení tloušťky řezu) (obr. C)
- 15 Šroubovací pomůcka
- 16 Náhradní seřizovací šrouby
- 17 Zachycovací miska (viz obr. D)
- 18 Šroubový klips pro vymontování nože (obr. E)
- 19 Štětec k čištění (obr. F).

● Technické údaje


Jmenovité napětí: 230 V ~ 50 Hz
 Jmenovitý příkon: 150 W
 Krátkodobý provoz: KB = 10 minut
 Nůž: zesílený, nerezavějící vlnitý
 nastořený nůž, 17 cm



● Bezpečnost

Důležité bezpečnostní předpisy

Aby se zabránilo nebezpečí ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem:



- Univerzální elektrický kráječ se smí připojit pouze k napěťovému zdroji o střídavém napětí 230 V.
-  Síťovou zástrčku vytáhněte vždy ze zásuvky, chcete-li zařízení čistit, nefunguje-li bezvadně, nebo nepoužívá-li

se. K odpojení zařízení od proudové sítě nikdy nevytahujte za síťový kabel, nýbrž uchopte síťovou zástrčku.

- Nikdy neponořujte přístroj do vody a nevystavujte jej dešti či vlhkosti. V případě, že přístroj spadne do vody, tak nejprve vytáhněte síťovou zástrčku a pak teprve vyjměte zařízení. Před dalším použitím nechte univerzální elektrický kráječ zkontrolovat odborníky.
- V případě poškození napájecího kabelu smí přístroj opravovat pouze výrobce, jeho servis nebo jiný kvalifikovaný odborník.



Aby se zabránilo nebezpečí poranění:

-  Nepoužívejte univerzálního kráječe, máte-li mokré ruce nebo stojíte-li na mokré podlaze. Nikdy nepoužívejte zařízení, které je vlhké či mokré. Zařízení se nesmí používat venku.
-  Zařízení postavte a skladujte tak, aby bylo chráněno před dětmi.
- Nikdy nenechejte zařízení bez dozoru, je-li připraveno k provozu.



Tak se budete bezpečně chovat

- Univerzální kráječ je výhradně určen k použití v domácnosti a ne k průmyslovému použití.
- Předtím, než uvedete univerzální kráječ do provozu, přesvědčte se, že byl bezpečně postaven a instalován.
- Toto přístroj by se mělo vždy používat se saněmi pro krájení potravin **10** a držákem zbytku **11**. Výjimky jsou množné, nedovolí-li tato opatření velikost a tvar krájených potravin. Toto zařízení nepoužívejte ke krájení zmrazených potravin a kostí.
- Toto zařízení nepoužívejte, je-li nějakým způsobem poškozeno. Neprodleně nechte přístroj opravit autorizovaným zástupcem servisu nebo jiným kvalifikovaným odborníkem.
- Použijte zařízení pouze s dodanými díly příslušenství. Kterékoliv nároky na záruku a

ručení za škody, které vyplývají z neodborného či chybného použití zařízení, jsou vyloučeny.

● Před prvním použitím

● První kroky

- Univerzální kráječ opatrně vyjměte z obalu, odstraňte veškerý obalový materiál a uschovejte jej spolu s obalem.
- Univerzální elektrický kráječ vyčistěte, předtím než přijde do styku s potravinami (viz i kapitolu „Čistění“).

● Postavení zařízení



Specifické bezpečnostní pokyny k místě postavení zařízení

1. Nikdy nepostavte univerzální elektrický kráječ na horké povrchové plochy či do blízkosti otevřeného plamene.
 2. Ujistěte se, že není síťový kabel veden přes horké předměty či předměty s ostrými hranami.
 3. Síťový kabel nezlomte nebo nezmáčkněte a neviňte jej okolo univerzálního elektrického kráječe.
- Univerzální elektrický kráječ postavte na rovnou, neklouzavou povrchovou plochu v bezprostřední blízkosti zásuvky.
 - Odviňte požadovanou délku síťového kabelu [8]. Zastrčte zástrčku do zásuvky.
 - Nasadte saně pro krájené potraviny [10] na odkládací stolek s vodicí drážkou [9]. Nyní přitlačte dolů nahoře stojící stranu krytu nože [6], aby uchycovací svorky (na dolní straně saně pro krájené potraviny [10]) zapadly. Ujistěte se, že tyto správně zapadly tím, že přezkoušíte průchodnost saně pro krájené potraviny. K odejmutí vytáhněte saně pro krájené potraviny [10] z vodicí drážky dopředu a zvedněte je z odkládacího stolku [9].
 - Držák zbytku [11] nasuňte na saně pro krájené potraviny.

- Postavte zachycovací miskou [17] pod odkládací stolek na pouzdro tak, aby mohly krájené potraviny přímo a neomezeně po nakrájení tam spadnout.

● Seřízení plynulého nastavení tloušťky řezu (viz obr. D)

Vzhledem k různě silnému utažení seřizovacích šroubů [16] lze určit průchodnost plynulého nastavení tloušťky řezu [14].

- Utáhněte oba seřizovací šrouby [16] šroubovací pomůckou [15].
- Otočením plynulého nastavení tloušťky řezu [14] přezkoušejte, je-li dosaženo žádoucí průchodnosti.
V případě, že není,
 - uvolněte oba seřizovací šrouby [16] pro snazší průchodnost nebo
 - oba seřizovací šrouby [16] pevněji utáhněte pro obtížnější průchodnost.

● Obsluha

● Pracovní pokyny



Specifické bezpečnostní pokyny ke krájení a zacházení se zařízením

1. Nikdy se nedotýkejte nože, je-li univerzální elektrický kráječ v provozu!
Existuje nebezpečí poranění!
2. Vždy používejte saně pro krájené potraviny [10] a držák zbytku [11].
(Výjimka: velmi velké krájené kusy). Zbytky potravin přitlačte držákem zbytku [11].
3. Univerzálního elektrického kráječe používejte výhradně ke krájení potravin běžných v domácnosti a ne k jiným účelům. Univerzálního elektrického kráječe nepoužívejte ke krájení zmrzlých potravin, kostí, potravin s velkými jádry či ke krájení ještě zabalených potravin.
4. Nikdy nepoužívejte univerzálního elektrického kráječe více než 10 minut nepřerušeně.

5. Po zastavení univerzálního elektrického kráječe se nůž [12] ještě po krátkou dobu otáčí.
6. Tloušťku řezu je z bezpečnostních důvodů třeba po použití univerzálního elektrického kráječe nastavit zpět na „0“.

měkké krájené potraviny:

- Vedte saně pro krájené potraviny [10] pomalu proti noži [12]. Měkké potraviny, jako je například šunka nebo sýr, lze nejlépe krájet chlazené.

tvrdé krájené potraviny:

- U tvrdých krájených potravin lze saně pro krájené potraviny [10] vést rychleji proti noži [12]. Tak obdržíte např. u salámů, chleba nebo okurek rychle nakrájené množství potravin.

● Volba druhu provozu

Upozornění:

Oba druhy provozu univerzálního elektrického kráječe lze spínačem pro okamžitý/trvalý provoz [3] zapnout a vypnout.

Trvalý provoz / max. 10 minut (spínač v poloze [3] „I“):

- Nastavte spínač pro okamžitý/trvalý provoz do polohy „I“. Nůž běží, aniž by bylo zapotřebí spínač v této poloze držet. Zastavení trvalého provozu: Nastavte spínač pro okamžitý/trvalý provoz do polohy „0“ a počkejte, až se nůž úplně dostane do klidového stavu.

Přechodný provoz (spínač pro okamžitý/trvalý provoz [3] do polohy „II“):

- Nastavte spínač pro okamžitý/trvalý provoz do polohy „II“. Nůž se pohybuje tak dlouho, pokud je spínač pro okamžitý/trvalý provoz v této poloze držen. Zastavení přechodného provozu: Spínač pro okamžitý/trvalý provoz uvolněte a počkejte, až se nůž dostane do úplného klidového stavu.

● Variospínač – nastavení řezné rychlosti

nízký počet otáček / symbol počtu otáček špičatý konec:

- Nastavte nízký počet otáček, chcete-li krájet měkké potraviny. Posuňte variospínač [2] úplně ve směru špičatého konce.

vysoký počet otáček / symbol počtu otáček široký konec:

- Použijte vysoký počet otáček ke krájení tvrdých potravin. Posuňte variospínač [2] úplně ve směru širokého konce.

Upozornění: Mezi maximálním a minimálním nastavením můžete přirozeně vykonat ještě další individuální nastavení. Proveďte příslušné zkušební řezy.

● Nastavení tloušťky řezu a řezání

Nastavte požadovanou tloušťku řezu prostřednictvím regulátoru [14] (viz obr. C). Stupnice k nastavení tloušťky řezu neodpovídá přesně tloušťce v milimetrech. Z bezpečnostních důvodů je nůž v poloze „0“ chráněn.

- Položte krájené potraviny na saně pro krájené potraviny [10]. V případě potřeby, stiskněte krájené zboží s držákem zbytku [11] mírně proti přítlačné desce [13].
- Zařízení nastavte a vedte krájené zboží podél nože [12] tím, že je mírně přítlačíte. Nastavte přítlačnou desku po použití univerzálního elektrického kráječe vždy do polohy „0“, aby byl ostrý nůž přikryt. Nůž [12] se ideálně hodí k řezání tenoucých plátků, např. plátků salámu nebo šunky (viz obr. A).
- K ochraně svých prstů používejte vždy saně pro krájené zboží [10] a držák zbytku [11] (výjimka: Krájení velkých kusů potravin).

● Čištění, údržba a zlikvidování

● Čištění



Důležité bezpečnostní pokyny k čištění univerzálního elektrického kráječe

1. Předtím než zahájíte čištění zařízení, vypněte univerzální elektrický kráječ, vytáhněte napájecí kabel ze zásuvky a přitlačnou desku [13] nastavte do polohy „0“.
2. Univerzální elektrický kráječ neponořujte do vody.
3. **⚠ POZOR! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!** Nůž [12] je velmi ostrý.



Príslušenství se hodí pro myčku na nádobí

- Čistíte saně pro krájené potraviny [10], držák zbytku [11] a zachycovací desku [17] v myčce na nádobí.
- Univerzální elektrický kráječ v pravidelných odstudech důkladně čistěte, neboť se zkáže podléhající zbytky potravin mohou na zařízení nebo za nožem [12] usadit.
- Čistíte všechny díly zařízení, které nejsou vhodné pro myčku na nádobí, mírně navlhčenou tkaninou. Otřete pečlivě pouzdro zařízení [5], kryt nože [6], odkládací stolek s vodicí drážkou [9] a přitlačnou desku [13]. Nepoužívejte drhacích prostředků, houbiček s drsnou povrchovou plochou nebo tvrdých kartáčů.

Štětce k čištění

- Použijte kartáč štětce k čištění [19] aby se odstranily zbytky, jako jsou např. drobků na všech obtížně přístupných místech. Zploštělý konec můžete výborně použít k odstranění tvrdších znečištění.
- Vykonejte všechny čisticí práce se štětcem k čištění s největší opatrností. Při sklouznutí v blízkosti nože existuje nebezpečí poranění.

● Údržba / demontáž / montáž nože



Důležité bezpečnostní pokyny k montáži a demontáži nože

1. Univerzální elektrický kráječ vypněte, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a nastavte přitlačnou desku [13] do polohy „0“.
2. **⚠ POZOR! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!** Nůž je velmi ostrý! K odejmutí, popř. montáži použijte ochranné rukavice. Jinak mohou být následkem řezná zranění.
 - Kryt nože [6] otevřete tím, že stisknete knoflík k odblokování krytu nože [4]. Kryt nože [6] odejměte.
 - Odejměte umělohmotný šroubovací klips [18] z uchycení a uvolněte uzávěr nože [12] jednou otáčkou doleva.
 - Při vyjmutí uchopte nůž [12] v jeho středu.
 - Nůž [12] lze čistit v myčce na nádobí.
 - Těleso za nožem očistěte suchou tkaninou nebo měkkým kartáčem.
 - K montáži nože postupujte v opačném pořadí předcházejících pokynů k manipulaci.
 - Vzhledem k speciálnímu pilovému ozubení a velmi vysoké jakosti si nůž zachová velmi dlouho svou ostrost. Dodatečné ostření nože není zapotřebí. Při dotazech k nožům se laskavě obraťte na servisní středisko své země.

● Zvláštní příslušenství

Kulatý nůž:

Speciálně pro nejjemnější řezy je k dostání neozubený nůž.

K objednání zvláštního příslušenství se laskavě obraťte na servisní středisko své země.

● Zlikvidování



Obal se skládá z ekologicky vhodných materiálů, které můžete zlikvidovat v místních recyklačních střediscích.



Elektrické nástroje neodhazujte do domácího smetí!

Podle Evropské směrnice 2002/96/ES o elektrických a elektronických vysloužilých přístrojích a realizace národního práva se musí opotřebované elektrické spotřebiče odděleně sebrat a odevzdat k ekologicky vhodnému opětovnému využití.

O možnostech zlikvidování pro vysloužilé elektrické nástroje se laskavě informujte u vaší správy obce či města.

● Informace

● Záruka / servis

Na toto zařízení dostanete záruku po dobu 3 let od data koupi. Zařízení bylo pečlivě vyrobeno a před dodávkou svědomitě přezkoušeno. Uchovete laskavě pokladní stvrzenku jako důkaz o koupi. V případě záruky se laskavě telefonicky spojte se svým místem servisu. Jen tak lze zaručit bezplatné zaslání vašeho zboží. Tato záruka platí jen pro prvního kupujícího a není přenosná.

Záruční výkon platí jen pro chyby materiálu a výroby, avšak ne pro rychleopotřebitelné díly nebo pro poškození neodborným použitím. Výrobek je výhradně určen k soukromému a ne k průmyslovému použití.

U zneužívaného a neodborného zpracování, použití násilí a při zásazích, které nebyly vykonány jedním z našich autorizovaných servisních filiálků, záruka zanikne. Vaše zákonná práva nejsou touto zárukou porušena.

CZ

Ing. Martin Šimák

zprostředkovatel servisu výrobků Kompennass
Malešické nám.1

108 00 Praha 10 (Czech Republic)

Hotline: 800 400 235

Fax.: 274 773 499

e-mail: support.cz@kompennass.com

● Prohlášení o shodnosti / výrobce CE

My, Kompennaß mbH, Burgstr. 21, 44867 Bochum, Německo, tímto prohlašujeme pro tento výrobek shodu s následujícími směrnici EU:

Směrnice o bezpečnosti elektrického zařízení nízkého napětí 2006/95/EC)

GS: EN60335-1: 1994+A1+A2+A11-A16,
EN60335-2-14: 1996+A11+A1+A2

Elektromagnetická slučitelnost 2004/108/EC)

EMC: EN55015-1, EN55014-2

a potvrzujeme to značkou CE.

Typ / označení stroje:

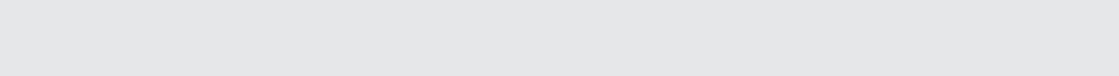
Univerzální elektrický kráječ Bifinett KH 150 SE

Bochum, 30.11.2007

Hans Kompennaß

- obchodní vedoucí -

Technické změny ve smyslu dalšího vývoje jsou vyhrazeny.



Úvod

Vážený zákazník!.....	Strana 46
Používanie v súlade s určením.....	Strana 46
Obsah zásielky	Strana 46
Vybavenie.....	Strana 46
Technické údaje	Strana 47

Bezpečnosť

Dôležité bezpečnostné predpisy.....	Strana 47
-------------------------------------	-----------

Pred prvým použitím

Prvé kroky.....	Strana 48
Umiestnenie prístroja	Strana 48
Úprava plynulého nastavenia hrúbky rezu	Strana 48

Obsluha

Pracovné pokyny.....	Strana 48
Voľba prevádzkového režimu	Strana 49
Nastavenie prepínača rýchlosti krájania	Strana 49
Nastavenie hrúbky rezu a krájania	Strana 49









Čistenie, údržba a likvidácia

Čistenie	Strana 50
Údržba, demontáž a montáž rezného noža	Strana 50
Špeciálne príslušenstvo.....	Strana 50
Likvidácia.....	Strana 50

Informácie

Záruka a zákaznický servis.....	Strana 51
Prehlásenie o konformite / Výrobca	Strana 51

V tomto návode na používanie sú použité nasledujúce piktogramy a symboly:

	Prečítajte si návod na používanie!	W	Watt (Užitočný výkon)
	Dbajte na výstražné a bezpečnostné pokyny!		Pri práci s elektrickým náradím udržiavajte deti a iné osoby v dostatočnom odstupe.
	Pozor na úraz elektrickým prúdom! Nebezpečné elektrické napätie – smrteľné nebezpečenstvo!		Chráňte prístroj pred dažďom a vlhkosťou. Preniknutie vody do elektrického prístroja zvyšuje riziko zásahu elektrickým prúdom.
	Takto sa správate správne!		Poškodený prístroj, sieťová šnúra alebo zástrčka znamenajú smrteľné nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Pravidelne kontrolujte stav prístroja, sieťovej šnúry a zástrčky.
V~	Volt (Striedavé napätie)		Balenie prístroja a prístroj zlikvidujte ekologickým spôsobom!

Univerzálny krájač KH 150 SE

● Úvod

Vážený zákazník!



Prečítajte si pozorne a úplne tieto pokyny pre obsluhu a bezpečnostné upozornenia a pred prvým uvedením do prevádzky sa bezpodmienečne oboznámte s funkciami prístroja. Všimnite si pritom zloženú stranu s obrázkami opisujúcimi univerzálny krájač a jeho funkcie. Tieto pokyny uschovajte a poprípade ich odovzdajte tretím osobám.

● Používanie v súlade s určením

Tento prístroj je konštruovaný výlučne na krájanie bežných potravín v domácnosti. Skôr než budete potraviny krájať pomocou prístroja, musia byť rozmrazené, bez kostí a obalu. Akékoľvek iné použitie alebo úprava prístroja sú v rozpore s účelom použitia a spojené so závažnými rizikami úrazu. Výrobca neručí za škody spôsobené v dôsledku neodborného použitia alebo nesprávnej obsluhy. Prístroj nie je určený na priemyselné použitie.

● Obsah zásielky

Hneď po vybalení vždy skontrolujte úplnosť obsahu zásielky a bezchybný stav prístroja.

- 1 univerzálny krájač KH 150 SE
- 1 čistiaci štetec
- 1 držiak na zvyšky
- 1 záchytná miska
- 1 pomôcka na skrútkovanie a 2 náhradné nastavovacie skrutki
- 1 návod na obsluhu s informáciami o záruke a servise

● Vybavenie

- 1 ochrana noža
- 2 prepínač otáčok noža
- 3 prepínač krátkodobej/ trvalej prevádzky
- 4 tlačidlo na odblokovanie krytu noža
- 5 kryt prístroja
- 6 kryt noža
- 7 navíjanie kábla/uloženie kábla
- 8 sieťové vedenie
- 9 úložný stôl s vodiacou drážkou
- 10 klzná lišta na krájanie potravín
- 11 držiak na zvyšky s chráničom prstov
- 12 rezný nôž

- 13 prílačná doska
- 14 regulátor (plynulé nastavenie hrúbky rezu) (obr. C)
- 15 pomôcka na skrútkovanie
- 16 náhradné nastavovacie skrútky
- 17 záchytná miska (obr. D)
- 18 skrútková svorka na vyberanie noža (obr. E)
- 19 čistiaci štetec (obr. F)

● Technické údaje

Menovité napätie:	230 V ~ 50 Hz
Menovitý príkon:	150 W
Krátkodobá prevádzka:	KP = 10 minút
Rezný nôž:	zosilnený, nehrdzavejúci, s vlnitým ostrím, 17 cm





KH 150 SE **bifinett**

230 V ~ 50 Hz · 150 W

Short Time Operation 10 Min.

Date of manufacture: 02-2008

Kompernaß GmbH · 44867 Bochum · Germany
www.kompemass.com


● Bezpečnosť



Dôležité bezpečnostné predpisy





Aby ste zabránili vzniku ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom, dodržujte nasledovné pokyny:

- Univerzálny krájač sa smie zapájať iba do zdroja prúdu so striedavým napätím 230 V.
-  Zástrčku prístroja vyťahnite zosiete vždy vtedy, keď chcete prístroj vyčistiť, keď má poruchu, alebo keď sa nepoužíva. Pri odpájaní prístroja od zdroja prúdu neťahajte za sieťové vedenie, ale uchopte sieťovú zástrčku.

- Prístroj nikdy neponárajte do vody a nevystavujte ho dažďu ani vlhkosti. Ak prístroj spadne do vody, najskôr vyťahnite zástrčku zo siete a až potom prístroj vyberte. Pred opätovným použitím dajte univerzálny krájač skontrolovať autorizovaným odborníkom.
- V prípade poškodenia sieťového vedenia smie prístroj opraviť iba výrobca, jeho zákaznícky servis alebo iný kvalifikovaný odborník.



Aby ste zabránili riziku poranenia, dodržujte nasledovné pokyny:

-  Univerzálny krájač nepoužívajte vtedy, ak máte mokré ruky alebo ak stojíte na mokrej dlážke. Prístroj nepoužívajte vtedy, ak je vlhký alebo mokrý. Prístroj sa nesmie používať vonku.
-  Prístroj sa musí umiestniť alebo uskladniť mimo dosahu detí.
- Prístroj nenechávajte nikdy bez dozoru, ak je pripravený na prevádzku.



Opis bezpečného správania

- Univerzálny krájač je určený výlučne na používanie v domácnosti, a nie na priemyselné použitie.
- Ubezpečte sa, že univerzálny krájač je umiestnený alebo nainštalovaný bezpečne, skôr než ho uvediete do prevádzky.
- Tento prístroj sa musí vždy používať spolu s klznou lištou na krájanie potravín **10** a s držiakom na zvyšky **11**. Výnimky sú možné vtedy, ak veľkosť a tvar krájaných potravín neumožňuje použitie týchto zariadení. Prístroj nepoužívajte na krájanie zmrazených potravín alebo na rezanie kostí.
- Prístroj nepoužívajte vtedy, ak je akokoľvek poškodený. Prístroj dajte ihneď opraviť pobočke zákaznickeho servisu alebo inému kvalifikovanému odborníkovi.
- Prístroj používajte iba spolu s dodaným príslušenstvom.

Akékoľvek nároky na poskytnutie záruky a na ručenie za škody, ktoré sú dôsledkom neodborného alebo nesprávneho používania prístroja, sú vylúčené.

● Pred prvým použitím

● Prvé kroky

- Opatrne vyberte univerzálny krájač z obalu, odstráňte kompletný obalový materiál a uschovejte ho spolu s obalom.
- Univerzálny krájač očistite skôr, než príde do styku s potravinami (pozri taktiež kapitolu „Čistenie“).

● Umiestnenie prístroja



Špecifické bezpečnostné upozornenia týkajúce sa umiestnenia prístroja

1. Prístroj nikdy neumiestňujte na horúci povrch alebo do blízkosti otvoreného plameňa.
2. Zabezpečte, aby sieťové vedenie neprechádzalo cez horúce predmety alebo cez predmety s ostrými hranami.
3. Sieťové vedenie neohýňajte ani neprivierajte a neovíjajte okolo univerzálneho krájača.

- Univerzálny krájač umiestnite na rovný, nešmykľavý povrch v bezprostrednej blízkosti zásuvky.
- Odviňte potrebnú dĺžku sieťového vedenia [8]. Zástrčku zapojte do zásuvky.
- Klznú lištu na krájanie potravín [10] priložte k úložnému stolu s vodiacou drážkou [9]. Následne zatlačte nadol stojatú stranu krytu noža [6], tak aby zapadli svorky držiaka (na spodnej strane klznej lišty na krájanie potravín [10]). Zabezpečte ich správne zapadnutie kontrolou ľahkosti chodu lišty na krájanie potravín [10]. Pri odoberaní lišty na krájanie potravín ju potiahnite dopredu z vodiacej drážky [9] a nadvihnite z úložného stola.
- Držiak na zvyšky [11] nasuňte na klznú lištu na krájanie potravín.

- Záchytnú miskú [17] položte pod úložný stôl na kryt tak, aby krájané potraviny mohli do nej padať po odkrojení priamo a bez prekážky.

● Úprava plynulého nastavenia hrúbky rezu (pozri obr. D)

Rozdielnym dotiahnutím nastavovacej skrutky [16] môžete stanoviť ľahkosť chodu plynulého nastavenia hrúbky rezu [14].

- Dotiahnite obe nastavovacie skrutky [16] pomocou na skrútkovanie [15].
- Otočením plynulého nastavenia hrúbky rezu [14] skontrolujte, či ste dosiahli zvolenú ľahkosť chodu.
Ak nie,
 - uvoľnite obe nastavovacie skrutky [16] pre ľahší chod alebo
 - dotiahnite obe nastavovacie skrutky [16] pre ťažší chod.

● Obsluha

● Pracovné pokyny



Špecifické bezpečnostné upozornenia týkajúce sa krájania a zaobchádzania s prístrojom

1. Nikdy sa nedotýkajte noža, keď je univerzálny krájač v prevádzke!
Vzniká nebezpečenstvo poranenia!
2. Vždy používajte klznú lištu na krájanie potravín [10] a držiak na zvyšky [11].
(výnimka: veľmi veľké krájané kusy). Zvyšky potravín pritlačte pomocou držiaka na zvyšky [11].
3. Univerzálny krájač používajte výlučne na krájanie bežných potravín v domácnosti, a nie na iné účely. Univerzálny krájač nepoužívajte na krájanie zmrazených potravín, kostí, potravín s veľkými jadierkami ani na krájanie zabalených potravín.
4. Univerzálny krájač nikdy nepoužívajte bez prerušenia viac než 10 minút.

5. Rezný nôž [12] sa po vypnutí univerzálneho krájača ešte krátkodoboto otáča.
6. Hrúbku rezu prestavte po použití univerzálneho krájača z bezpečnostných dôvodov na hodnotu „0“.

Krájanie mäkkých potravín:

- Klznú lištu na krájanie potravín [10] presúvajte pomaly smerom k reznému nožu [12]. Mäkké potraviny, napr. šunka alebo syr, sa najlepšie krájajú chladené.

Krájanie tvrdých potravín:

- U tvrdých potravín môžete klznú lištu na krájanie potravín [10] presúvať smerom k reznému nožu [12] rýchlejšie. Takto dosiahnete napr. u salámy, chleba alebo uhoriek rýchlo potrebné množstvo nakrájaných potravín.

● Voľba prevádzkového režimu

Poznámka:

Oba prevádzkové režimy univerzálneho krájača sa dajú zapnúť a vypnúť pomocou prepínača krátkodobej/trvalej prevádzky [3].

Trvalá prevádzka/max. 10 minút (prepínač [3] v polohe „I“):

- Prepínač krátkodobej/trvalej prevádzky presuňte do polohy „I“. Rezný nôž sa otáča bez toho, aby ste prepínač museli v tejto polohe držať. Zastavenie trvalej prevádzky: prepínač krátkodobej/trvalej prevádzky presuňte do polohy „0“ a počkajte, kým sa rezný nôž úplne nezastaví.

Krátkodobá prevádzka (prepínač krátkodobej/trvalej prevádzky [3] v polohe „II“):

- Prepínač krátkodobej/trvalej prevádzky presuňte do polohy „II“. Rezný nôž sa bude otáčať len dovtedy, kým bude v tejto polohe stlačený prepínač krátkodobej/trvalej prevádzky. Zastavenie krátkodobej prevádzky: pustíte prepínač krátkodobej/trvalej prevádzky a počkajte, kým sa rezný nôž úplne nezastaví.

● Nastavenie prepínača rýchlosti krájania

Nízke otáčky / symbol otáčok so špicatým koncom:

- Nízke otáčky nastavte vtedy, keď chcete krájať mäkké potraviny. Prepínač [2] presuňte úplne smerom k špicatému koncu.

Vysoké otáčky / symbol otáčok so širokým koncom:

- Vysoké otáčky používajte na krájanie tvrdých potravín. Prepínač [2] pritom presuňte úplne smerom k širokému koncu.

Poznámka: Medzi maximálnym a minimálnym nastavením môžete samozrejme využiť aj ďalšie individuálne nastavenia. Vykonajte príslušné skúšobné rezy.

● Nastavenie hrúbky rezu a krájanie

Požadovanú hrúbku rezu nastavte pomocou regulátora [14] (pozri obr. C). Stupnica nastavenia hrúbky rezu nezodpovedá priamo hrúbke v milimetroch. Z bezpečnostných dôvodov je nôž chránený v polohe „0“.

- Položte krájané potraviny na klznú lištu na krájanie potravín [10]. V prípade potreby jemne pritlačte potraviny k prítlačnej doske [13] pomocou držiaka na zvyšky [11].
- Zapnite prístroj a krájané potraviny presúvajte popri reznom noži [12] tak, že ich jemne pritlačíte. Prítlačnú dosku po použití univerzálneho krájača vždy presuňte do polohy „0“, tak aby bol ostrý rezný nôž zakrytý. Rezný nôž [12] je ideálny na krájanie tenkých plátkov, napr. salámového nárezu alebo šunky (pozri obr. A).
- Na ochranu prstov používajte vždy klznú lištu [10] a držiak na zvyšky [11] (výnimka: krájanie veľkých kusov potravín).

● Čistenie, údržba a likvidácia

● Čistenie



Dôležité bezpečnostné upozornenia týkajúce sa čistenia univerzálneho krájača

1. Skôr než začnete s čistením prístroja, vypnite univerzálny krájač, vytriahnite sieťové vedenie zo zásuvky a prítlačnú dosku [13] presuňte do polohy „0“.
2. Univerzálny krájač neponárajte do vody.
3. **⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA:** Rezný nôž [12] je veľmi ostrý!



Príslušenstvo je vhodné na čistenie v umývačke riadu!

- Klznú lištu [10], držiak na zvyšky [11] a záchytnú miskú [17] čistíte v umývačke riadu.
- Univerzálny krájač dôkladne čistíte v pravidelných intervaloch, pretože na prístroji alebo za rezným nožom [12] sa môžu usadzovať zvyšky potravín podliehajúce skaze.
- Všetky časti prístroja, ktoré nie sú vhodné na čistenie v umývačke riadu, očistíte jemne navlhčenou handričkou. Dôkladne utrite kryt prístroja [5], kryt noža [6], úložný stôl s vodiacou drážkou [9] a prítlačnú dosku [13]. Nepoužívajte prostriedky na drhnutie, hubky s drsným povrchom ani tvrdé kefy.

Čistiaci štetec:

- Na odstránenie zvyškov, napr. omrvínok na všetkých ľahko prístupných miestach, používajte kefkou čistiaceho štetca [19]. Sploštený koniec sa dá veľmi dobre použiť na odstránenie nepododajných nečistôt.
- Všetky čistiace práce s čistiacim štetcom vykonávajte s maximálnou opatrnosťou. Pri poklznutí v blízkosti noža vzniká nebezpečenstvo poranenia.

● Údržba, demontáž a montáž rezného noža



Dôležité bezpečnostné upozornenia týkajúce sa montáže a demontáže rezného noža!

1. Vypnite univerzálny krájač, vytriahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky a prítlačnú dosku [13] presuňte do polohy „0“.
2. **⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!** Rezný nôž je veľmi ostrý! Pri vyberaní, resp. vkladaní používajte vhodné ochranné rukavice. V opačnom prípade môže dôjsť k rezným poraneniam.
 - Otvorte kryt noža [6] stlačením tlačidla na odblokovanie krytu noža [4]. Odstráňte kryt noža [6].
 - Vyberte umelohmotnú skrutkovú svorku [18] z držiaka a odskrutkujte uzáver rezného noža [12] otáčaním doľava.
 - Pri vyberaní uchopte rezný nôž [12] v strede.
 - Rezný nôž [12] sa môže čistiť v umývačke riadu.
 - Kryt za nožom očistíte suchou handričkou alebo jemnou kefkou.
 - Pri nasadzovaní rezného noža postupujte v opačnom poradí oproti vyššie opísaným pokynom.
 - Vďaka špeciálnemu ozubeniu a vysokej kvalite si rezný nôž veľmi dlho zachováva svoju ostrosť. Rezný nôž nie je potrebné brúsiť. Ak máte ďalšie otázky týkajúce sa rezných nožov, obráťte sa na servisné stredisko vo vašej krajine.

● Špeciálne príslušenstvo

Kotúčový nôž:

Možnosť dodania nezúbkovaného noža pre najjemnejšie rezy.

Pri objednávkach špeciálneho príslušenstva sa obráťte na servisné stredisko vo vašej krajine.

● Likvidácia



Obal je vyrobený z ekologických materiálov, ktoré môžete odovzdať v miestnych recyklačných strediskách.

**Nevyhadzujte elektrické nástroje do domového odpadu!**

V súlade s európskou smernicou 2002/96/ES o odpade z elektrických a elektronických zariadení a o implementácii do národného práva sa musia opotrebované elektrické spotrebiče zbierať oddelene a odovzdať na recykláciu v súlade s predpismi týkajúcimi sa životného prostredia.

O možnostiach likvidácie starých elektrických spotrebičov sa informujte na svojej obecnej alebo mestskej správe.

● Informácie**● Záruka a zákaznický servis**

Na tento prístroj sa poskytuje trojročná záruka od dátumu zakúpenia. Prístroj bol starostlivo vyrobený a pred expedovaním prešiel dôslednou kontrolou. Uschovajte pokladničný blok ako doklad o kúpe. V prípade uplatnenia záruky sa telefonicky spojte so svojim servisným strediskom. Len tak môžeme zaručiť bezplatné zaslanie vášho prístroja. Táto záruka sa vzťahuje iba na prvého kupujúceho a je neprenosná.

Záruka platí iba pre chyby materiálu alebo výrobné chyby, nie pre diely podliehajúce opotrebovaniu ani pre poškodenia. Výrobok je určený iba na súkromné, nie na priemyselné použitie.

V prípade neoprávneného a neodborného zaobchádzania, použitia násilia a pri zásahoch, ktoré nevykonala naša autorizovaná servisná pobočka, zaniká nárok na poskytnutie záruky. Vaše zákonné práva nie sú touto zárukou obmedzené.

SK

ELBYT

Masarykova 16/B

080 01 Prešov

Slovakia

Tel. 00421 / 51 7721414

Fax. (+421) 051 772 14 14

e-mail: support.sk@kompennass.com

● Prehlásenie o konformite / Výrobca CE

My, spoločnosť Kompennaß GmbH, Burgstr. 21, 44867 Bochum, Nemecko týmto vyhlasujeme zhodu tohto výrobku s nasledujúcimi smernicami EÚ:

Smernica o nízkom napätí 2006/95/ES

GS: EN60335-1: 1994+A1+A2+A11-A16,
EN60335-2-14: 1996+A11+A1+A2

Elektromagnetická kompatibilita 2004/108/ES

EMC: EN55015-1, EN55014-2

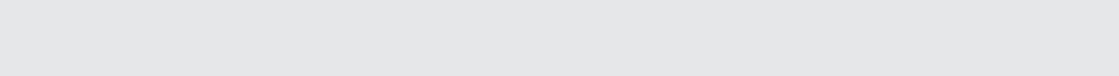
a túto skutočnosť potvrdzujeme označením symbolom CE.

Typ / názov prístroja:

Univerzálny krájač Bifinett KH 150 SE

Bochum, 30.11.2007

Hans Kompennaß
-Konateľ-



Uputa

Poštovani.....	Stranica	54
Propisano korištenje.....	Stranica	54
Opseg dostave.....	Stranica	54
Oprema.....	Stranica	54
Tehnički podaci.....	Stranica	55

Sigurnost

Važni sigurnosni propisi.....	Stranica	55
-------------------------------	----------	----

Prije prve korištenja

Prvi koraci.....	Stranica	56
Postavljanje uređaja.....	Stranica	56
Namještanje postepenog podešavanja debljine rezanja.....	Stranica	56

Opsluživanje

Upute za rad.....	Stranica	56
Odabir načina rada.....	Stranica	57
Regulacijski prekidač – namještanje brzine rezanja.....	Stranica	57
Namještanje debljine rezanja i rezanje.....	Stranica	57




Čišćenje, održavanje i zbrinjavanje

Čišćenje.....	Stranica	57
Održavanje / noža ugradnja / skidanje.....	Stranica	58
Posebna oprema.....	Stranica	58
Zbrinjavanje.....	Stranica	58

Informacije

Jamstvo / Služba za kupce.....	Stranica	58
Objašnjenje konformnosti / Proizvođač.....	Stranica	59


U ovim uputama za rukovanje će slijedeći piktogrami / simboli biti korišteni:

	Čitati upute za rukovanje!	W	W (Efektivna snaga)
	Obratiti pažnju na upozoravajuće i sigurnosne upute!		Djecu i druge osobe za vrijeme rukovanja električnim uređajima držite na odstojanju.
	Čuvajte se strujnog udara! Opasan električni napon - Opasnost po život!		Uređaj držite podalje od kiše i vlage. Prodiranje vode u unutrašnjost uređaja povećava opasnost električnog udara.
	Ovako ćete ispravno postupati.		Oštećen uređaj, mrežni kabel ili mrežni utikač uvjetuju opasnost po život od strujnog udara. Redovno kontrolirajte stanje uređaja, mrežnog kabela i mrežnog utikača.
V~	V (Naizmjenični napon)		Materijal ambalaže i uređaj zbrinite na način neškodljiv za okoliš

Rezalica KH 150 SE

● Uputa

Poštovani,

 pažljivo i u cijelosti pročitajte sigurnosne upute i upute za korištenje te se prije prvog puštanja u pogon upoznajte sa svim funkcijama uređaja. Molimo vas da k tome obratite pažnju na stranicu sa slikama koja opisuje rezalicu i način kako se s njome radi. Dobro čuvajte ove upute, te ih u slučaju prodaje uređaja prosljedite na treću osobu.

● Propisano korištenje

Uređaj je namijenjen isključivo za rezanje živežnih namirnica. Namirnice koje imate namjeru rezati morate prije otopiti, ne smiju sadržavati kosti i moraju se otpakirati. Svako drugo korištenje ili izmjena na uređaju tretira se kao nepropisano i krije znatne opasnosti od nesreća. Za oštećenja koja nastala zbog nepropisane uporabe ili pogrešnog opsluživanja uređajem proizvođač ne preuzima nikakvu odgovornost. Nije namijenjeno za korištenje u obrtne svrhe.

● Opseg dostave

Neposredno nakon otvaranja provjerite opseg dostave na njegovu potpunost, kao i na besprijekorno stanje uređaja.

- 1 rezalica KH 150 SE
- 1 kist za čišćenje
- 1 držač ostataka
- 1 zdjela za prihvat
- 1 ključ za vijke i 2 zamjenska vijka za podešavanje
- 1 upute za uporabu s uputama za jamstvo / servis

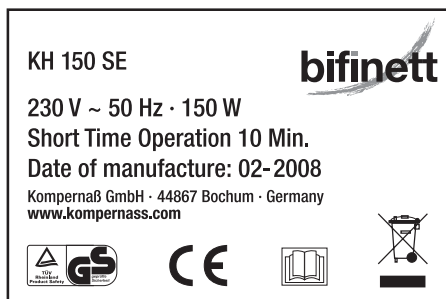
● Oprema

- 1 zaštita noža
- 2 regulacijski prekidač za broj okretaja noža
- 3 prekidač za trenutni / stalni rad
- 4 gumb za otpuštanje zaporke pokrivala noža
- 5 kućište uređaja
- 6 pokrivalo za nož
- 7 namatalica kabela / spremnik za kabel
- 8 mrežni vod
- 9 ploča s vodilicom
- 10 vodilica za rezanje
- 11 držač ostataka s zaštitom za prste

- 12 nož za rezanje
- 13 pritisna ploča
- 14 regulator (postepeno podešavanje debljine rezanja) (slika C)
- 15 ključ za vijke
- 16 zamjenski vijci za namještanje
- 17 zdjela za prihvat (slika D)
- 18 stezaljka vijka za skidanje noža (slika E)
- 19 kist za čišćenje (slika F)

● Tehnički podaci

Nazivni napon:	230 V ~ 50 Hz
Nazivni prijem:	150 W
Kratko-vremenski rad:	KB = 10 minuta
Nož za rezanje:	ojačani, nehrđajući valovito brušeni nož, 17 cm




● Sigurnost



Važni sigurnosni propisi





Kako bi spriječili opasnosti po život posredstvom strujnog udara:

- Rezalica se smije priključiti na izvor struje s 230 V izmjeničnog napona.
-  Uvijek izvucite utikač iz struje kada želite uređaj očistiti, kada uočite neke smetnje u radu ili kada se uređaj ne upotrebljava. Kako bi isključili uređaj iz izvora struje ni u kom slučaju ne vucite za mrežni vod nego primite za mrežni utikač.

- Uređaj nikada ne uranjajte u vodu, niti ga izlažite kiši ili vlazi. Ukoliko vam kojim slučajem uređaj padne u vodu, najprije izvucite mrežni utikač, a zatim izvadite uređaj iz vode. Prije nego što rezalicu ponovno upotrijebite, potrebno ju je pregledati od strane stručnjaka.
- U slučaju oštećenja mrežnog voda uređaj se smije popraviti samo od strane proizvođača, njegove servisne službe ili od strane stručnjaka.



Kako bi izbjegli opasnosti od ozljeđivanja:

-  Ne koristite rezalicu kada imate mokre ruke ili kada stojite na mokrom podu. Ne koristite uređaj ukoliko je vlažno ili mokro. Uređaj se ne smije koristiti na otvorenome.
-  Uređaj se mora postaviti ili pospremiti van dohvata djece.
- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora kada je spreman za rad.



Tako postupate ispravno

- Rezalica je isključivo namijenjena za uporabu u kućanstvu i nije namijenjena u obrtne svrhe.
- Prije uporabe, provjerite da li je rezalica sigurno postavljena i ispravno montirana.
- Uređaj se mora uvijek upotrebljavati s vodilicom za rezanje 10 i držačem ostataka 11. Moguća je iznimka ako se radi o namirnicama koje su prevelike da bi se koristile s tim napravama. Ne koristite uređaj za rezanje smrznutih namirnica ili za rezanje kostiju.
- Ne koristite uređaj ako je na bilo koji način oštećeno. Uređaj dajte odmah popraviti od strane ovlaštene servisne službe ili stručnjaka.
- Uređaj koristite samo s isporučenim dodatni dijelovima. Sva oštećenja nastala zbog nestručne ili pogrešne uporabe isključena su iz jamstva.

● Prije prve korištenja

● Prvi koraci

- Izvadite rezalicu pažljivo iz ambalaže, odstranite sav mogući materijal ambalaže i pohranite ga zajedno s ostalom ambalažom.
- Očistite rezalicu prije nego što dođe u dodir s namirnicama (vidi i poglavlje „Čišćenje“).

● Postavljanje uređaja



Specifične sigurnosne upute koje se odnose na mjesto postavljanja uređaja

1. Rezalicu nikada ne postavljajte na vruće površine ili u blizini otvorenog plamena.
 2. Provjerite da mrežni vod ne prolazi preko vrućih ili oštih predmeta.
 3. Ne presavijajte ili gnječite mrežni vod i ne omatajte ga oko rezalice.
- Rezalicu postavite na ravnu površinu neposredno u blizini utičnice.
 - Odmotajte potrebnu duljinu mrežnog voda [8]. Stavite utikač u utičnicu.
 - Stavite vodilicu za rezanje [10] na postolje s utorima za vođenje [9]. Pritisnite poklopac noža [6] koji stoji gore prema dolje, tako da se stezaljke učvrste (na donjoj strani vodilice za rezanje [10]). Uvjerite se da li se dobro učvrstilo tako da provjerite pokretljivost vodilice. Za skidanje [10] vodilice povucite je prema naprijed iz utora za vođenje [9] i podignite je s podloge.
 - Gurnite držač ostataka [11] na vodilicu za rezanje.
 - Zdjelu za prihvat [17] postavite na kućište tako da rezane namirnice neometano nakon rezanja padaju u zdjelu.

● Namještanje postepenog podešavanja debljine rezanja (vidi sliku D)

Različitim stezanjem vijaka [16] za podešavanje možete odrediti propusnost postepenog podešavanja debljine rezanja [14].

- Pomoću ključa [15] čvrsto zašarafite oba vijka za namještanje [16].
- Okretanjem postepenog podešavanja debljine rezanja [14] provjerite da li je postignuta željena propusnost.
Ako ne,
- otpustite oba vijka [16] za lakšu propusnost ili
- stegnite oba vijka [16] za čvrstu propusnost.

● Opsluživanje

● Upute za rad



Specifične sigurnosne upute koje se odnose na rezanje i rukovanje uređajem

1. Nikada ne dirajte nož kada je rezalica uključena! Postoji opasnost od ozljeđivanja!
2. Uvijek koristite vodilicu za rezanje [10] s držačem ostataka [11].
(iznimka: jako veliki komadi). Ostatke namirnica pritisnite na nož pomoću držača ostataka [11].
3. Rezalicu koristite isključivo za rezanje živežnih namirnica i ni u koje druge svrhe. Ne koristite rezalicu za rezanje smrznutih namirnica, kostiju, namirnica s velikim košticama ili za rezanje namirnica koje se nalaze u ambalaži pakiranja.
4. Ne koristite rezalicu na način da njome neprekidano radite duže od 10 minuta.
5. Nakon isključivanja rezalice nož [11] se okreće još neko vrijeme.
6. Nakon završetka rada postavite debljinu rezanja, zbog sigurnosnih razloga, natrag na „0“.

mekane namirnice:

- Namirnice [10] pažljivo približavajte nožu [12]. Mekane namirnice, kao na primjer šunka ili sir, najbolje se režu kada su ohlađene.

čvrste namirnice:

- Čvrste se namirnice [10] mogu brže približavati na nož [12]. Tako ćete kod npr. salame, kruha ili krastavaca brže dobiti željenu količinu narezanih namirnica.

● Odabir načina rada

Uputa:

Oba se načina rada rezalice mogu uključiti i isključiti na prekidaču za trenutni / stalni rad [3].

Stalni rad / maks. 10 minuta (prekidač [3] staviti na poziciju „I“):

- Postavite prekidač za trenutni / stalni rad na poziciju „I“. Nož se okreće bez da je potrebno držati prekidač u toj poziciji. Zaustavljanje stalnog rada: Postavite prekidač za trenutni / stalni rad na poziciju „0“, i pričekajte da se nož u potpunosti zaustavi.

Trenutni rad (prekidač za trenutni / stalni rad [3] na poziciju „II“):

- Postavite prekidač za trenutni / stalni rad na poziciju „II“. Nož će se okretati tako dugo dok držite prekidač za trenutni / stalni rad na toj poziciju. Zaustavljanje trenutnog rada: Pustite prekidač za trenutni / stalni rad i pričekajte da se nož u potpunosti zaustavi.

● Regulacijski prekidač – namještanje brzine rezanja

niski broj okretaja / simbol broja okretaja šiljasti kraj:

- Postavite na niži broj okretaja ako režete mekane namirnice. Regulacijski prekidač [2] u potpunosti gurnite u smjeru šiljastog kraja.

visoki broj okretaja / simbol broja okretaja širi kraj:

- Visoki broj okretaja koristite za rezanje čvrstih namirnica. Regulacijski prekidač [2] u potpunosti gurnite u smjeru šireg kraja.

Uputa: Između maksimalnog i minimalnog podešavanja možete, naravno podesiti i na neko drugo podešavanje. Napravite nekoliko probnih rezanja.

● Namještanje debljine rezanja i rezanje

Uz pomoć regulatora postavite potrebnu debljinu rezanja [14] (vidi sliku C). Oznake debljine rezanja ne odgovaraju debljini u milimetrima. Nož je iz sigurnosnih razloga na poziciji „0“ zaštićen.

- Stavite namirnicu na vodilicu za rezanje [10]. Ukoliko je potrebno pritisnite namirnicu pomoću držača [11] lagano na pritisnu ploču [13].
- Uključite uređaj i namirnicu vodite duž noža tako da je lagano pritisnete. Nakon uporabe postavite pritisnu ploču rezalice uvijek na poziciju „0“, tako da je nož prekriven. Nož je idealan za rezanje [12] tankih kriški npr. salame ili šunke (vidi sliku A).
- Kako bi zaštitili prste uvijek koristite vodilicu za rezanje [10] i držač ostataka [11] (iznimka: rezanje velikih namirnica).

● Čišćenje, održavanje i zbrinjavanje

● Čišćenje



Važne sigurnosne upute koje se odnose na čišćenje rezalice

1. Prije nego što počnete s čišćenjem uređaja, isključite rezalicu i izvucite mrežni vod iz utičnice, a pritisnu ploču [13] postavite na poziciju „0“.
2. Ne uranjajte rezalicu u vodu.
3. **⚠ PAŽNJA! OPASNOST OD OZLJEĐIVANJA:** Nož [12] rezalice je oštar!



Dodatna je oprema primjerena za strojno pranje!

- Očistite vodilicu za rezanje **10**, držač ostataka **11** i zdjelu za prihvat **17** u perilici za pranje posuđa.
- Rezalicu redovito čistite, budući da se na uređaju talože **12** namirnice koje se mogu pokvariti.
- Dijelove uređaja koji nisu namijenjeni za pranje u perilici posuđa očistite lagano navlaženom krpom. Temeljito obrišite kućište uređaja **5**, pokrivalo za nož **6**, ploču s vodilicom **9** i pritisnu ploču **13**. Ne koristite nikakva sredstva koja grebu, spužve s grubom površinom ili čvrste četke.

Kist za čišćenje:

- Kist za čišćenje **19** koristite za otklanjanje teže dostupnih mjesta npr. mrvica. Ravni kraj možete izvrsno upotrijebiti za otklanjanje tvrdokornih nečistoća.
- Pažljivo vršite sve radove čišćenja s kistom za čišćenje. Kod slučajnog klizanja u blizini noža postoji opasnost od ozljeđivanja.

● Održavanje / noža ugradnja / skidanje



Važne sigurnosne koje se odnose na ugradnju i skidanje noža!

1. Isključite rezalicu, izvucite mrežni utikač iz utičnice i pritisnu ploču **13** postavite na poziciju „0“.
 2. **⚠ PAŽNJA! OPASNOST OD OZLJEĐIVANJA!** Nož je jako oštar! Za skidanje, odnosno ugradnju noža nosite odgovarajuće zaštitne rukavice. U protivnom postoji opasnost od ozljeđivanja.
- Otvorite pokrivalo noža **6** tako da pritisnete gumb za otpuštanje zaporke pokrivala noža **4**. Skinite pokrivalo noža **6**.
 - Skinite plastičnu stezaljku vijka **18** iz pričvršćenja i odšarafite zaporke noža **12** okretanjem ulijevo.

- Kada skidate nož **12** uhvatite ga za sredinu.
- Nož **12** je moguće prati u perilici za pranje posuđa.
- Očistite kućište uređaja iza noža vlažnom krpom i četkom.
- Kod ugradnje noža postupajte na obrnuti način od onoga kako je prethodno opisan.
- Zbog specijalnog nazubljena noža i visoke kvalitete, nož dugo zadržava svoju oštrinu. Nije potrebno brušenje noževa. Kod pitanja u vezi noža za rezanje obratite se servisnoj službi vaše zemlje.

● Posebna oprema

Kružni (ne nazubljeni) nož:

Specijalno za fine kriške moguće je dobiti ne nazubljeni nož.

Kod narudžbe posebne opreme obratite se servisnoj službi vaše zemlje.

● Zbrinjavanje



Ambalaža se sastoji od materijala koji ne ugrožavaju okoliš i koje možete zbrinuti u mjesnim stanicama za reciklažu.



Ne bacajte električne alate u smeće za domaćinstvo!

Sukladno europskim smjernicama 2002/96/EG o električnim i elektronskim uređajima i njihovo provođenje u nacionalno pravo, iskorišteni električni uređaji moraju se odvojeno sakupljati kako bi se mogli ponovno upotrijebiti.

○ mogućnostima zbrinjavanja isluženih električnih uređaja saznat ćete u svojoj općini ili gradskoj upravi.

● Informacije

● Jamstvo / Služba za kupce

Na ovaj uređaj dobivate, na dan kupnje, 3 godišnje jamstvo. Uređaj je proizveden s pažnjom i prije isporuke je testiran. Molimo vas da sačuvate račun kao dokaz kupovine. Molimo vas da u slučaju korištenja jamstva telefonski stupite u kontakt s vašom servisnom službom. Samo je tako moguće besplatno slanje vaše robe. Ovo je jamstvo važeće samo kod prvog kupca i nije ga moguće prenositi na treću osobu.

Usluga je jamstva važeća za materijal i greške u proizvodnji, ali ne i za dijelove koji se troše ili oštećenja. Proizvod je namijenjen za korištenje u privatne svrhe i nije namijenjeno za obrtne svrhe.

Kod zloupotrebe i nepropisanog rukovanja, primjene sile i kod zahvata od strane neovlaštene servisne ustanove pravo na jamstvo se gubi. Vaša se zakonska prava ovim jamstvom ne smanjuju.

HR

Ovlašteni servis:
 Microtec sistemi d.o.o.
 Koprivnička 27a
 10000 Zagreb (Croatia)
 Tel: 01/3692-008
 e-mail: support.hr@kompernass.com

● Objašnjenje konformnosti / Proizvođač CE

Mi, Kompernaß GmbH, Burgstr. 21, 44867 Bochum, Njemačka, dajemo za ovaj proizvod suglasnost sa slijedećim EU smjernicama:

Niskonaponske smjernice 2006 / 95 / EC

GS: EN60335-1: 1994+A1+A2+A11-A16,
 EN60335-2-14: 1996+A11+A1+A2

Elektromagnetska kompatibilnost 2004 / 108 / EC

EMC: EN55015-1, EN55014-2

i potvrđujemo to CE oznakom.

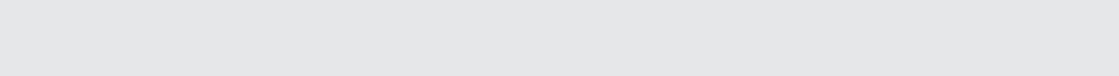
Tip / Opis stroja:

Rezalica Bifinett KH 150 SE

Bochum, 30.11.2007



Hans Kompernaß
 - poslovođa -



Einleitung

Sehr geehrter Kunde.....	Seite 62
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite 62
Lieferumfang.....	Seite 62
Ausstattung.....	Seite 62
Technische Daten.....	Seite 63

Sicherheit

Wichtige Sicherheitsvorschriften	Seite 63
--	----------

Vor dem ersten Gebrauch

Erste Schritte.....	Seite 64
Aufstellen des Gerätes.....	Seite 64
Justieren der stufenlosen Schnittstärkeneinstellung	Seite 64

Bedienung

Arbeitshinweise	Seite 65
Betriebsart auswählen	Seite 65
Varioschalter – Schneidgeschwindigkeit einstellen	Seite 65
Schnittstärke einstellen und schneiden.....	Seite 66









Reinigung, Wartung und Entsorgung

Reinigung.....	Seite 66
Wartung / Schneidmesser ausbauen / einbauen.....	Seite 66
Sonderzubehör	Seite 67
Entsorgung.....	Seite 67

Informationen

Garantie / Kunden-Service	Seite 67
Konformitätserklärung / Hersteller.....	Seite 68

In dieser Bedienungsanleitung werden folgende Piktogramme / Symbole verwendet:

	Bedienungsanleitung lesen!	W	Watt (Wirkleistung)
	Warn- und Sicherheitshinweise beachten!		Halten Sie Kinder und andere Personen während der Benutzung des Elektrogeräts fern.
	Vorsicht vor elektrischem Schlag! Gefährliche elektrische Spannung – Lebensgefahr!		Halten Sie das Gerät von Regen oder Nässe fern. Das Eindringen von Wasser in ein Gerät erhöht das Risiko eines elektrischen Schlages.
	Tippl! So verhalten Sie sich richtig.		Ein beschädigtes Gerät, Netzkabel oder Netzstecker bedeuten Lebensgefahr durch elektrischen Schlag. Kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand von Gerät, Netzkabel, Netzstecker.
V~	Volt (Wechselspannung)		Entsorgen Sie Verpackung und Gerät umweltgerecht!

Allesschneider KH 150 SE

● Einleitung

Sehr geehrter Kunde,



lesen Sie diese Bedien- und Sicherheitsanweisungen sorgfältig und vollständig durch und machen Sie sich bitte unbedingt vor der ersten Inbetriebnahme mit den Funktionen des Gerätes vertraut. Bitte beachten Sie hierfür die Klappseite mit den Abbildungen, die den Allesschneider und dessen Betriebsweise beschreiben. Bewahren Sie diese Anweisungen auf und geben Sie sie ggf. an Dritte weiter.

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist ausschließlich für das Schneiden von haushaltsüblichen Lebensmitteln ausgelegt. Das Schneidgut muss aufgetaut, ohne Knochen und ausgepackt sein, bevor es mit dem Gerät geschnitten werden darf. Jede andere Verwendung oder Veränderung des Gerätes gilt als nicht bestimmungsgemäß und birgt erhebliche Unfallgefahren.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden. Nicht für gewerblichen Einsatz.

● Lieferumfang

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken immer den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Gerätes.

- 1 Allesschneider KH 150 SE
- 1 Reinigungspinsel
- 1 Restehalter
- 1 Auffangschale
- 1 Schraubhilfe und 2 Ersatz-Justierschrauben
- 1 Bedienungsanleitung mit Garantie-/ Servicehinweisen

● Ausstattung

- 1 Messerschutz
- 2 Varioschalter Messerdrehzahl
- 3 Schalter für Moment- / Dauerbetrieb
- 4 Knopf zur Entriegelung der Messerabdeckung
- 5 Gerätegehäuse
- 6 Messerabdeckung

- 7 Kabelaufwicklung / Kabeldepot
- 8 Netzleitung
- 9 Auflagetisch mit Führungsnute
- 10 Schneidgutschlitten
- 11 Restehalter mit Fingerschutz
- 12 Schneidmesser
- 13 Andruckplatte
- 14 Regler (stufenlose Schnittstärkeneinstellung) (Abb. C)
- 15 Schraubhilfe
- 16 Ersatz-Justierschrauben
- 17 Auffangschale (Abb. D)
- 18 Schraubclip für Messer-Ausbau (Abb. E)
- 19 Reinigungspinsel (Abb. F)

● Technische Daten





Nennspannung: 230 V ~ 50 Hz
 Nennaufnahme: 150 W
 Kurzzeitbetrieb: KB = 10 Minuten
 Schneidmesser: verstärktes, rostfreies Wellenschliffmesser, 17 cm

KH 150 SE

bifinett

230 V ~ 50 Hz · 150 W
Short Time Operation 10 Min.
Date of manufacture: 02-2008

Kompernaß GmbH · 44867 Bochum · Germany
www.kompernass.com







● Sicherheit



 **Wichtige Sicherheitsvorschriften**

 **Um Lebensgefahr durch elektrischen Schlag zu vermeiden:**

- Der Allerschneider darf nur an eine Stromquelle mit 230 V Wechselspannung angeschlossen werden.

-  Ziehen Sie immer den Netzstecker des Gerätes heraus, wenn Sie das Gerät reinigen wollen, wenn es eine Fehlfunktion hat, oder wenn es nicht in Gebrauch ist. Ziehen Sie nicht an der Netzleitung, sondern fassen Sie den Netzstecker an, um das Gerät von der Stromquelle zu trennen.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein und setzen Sie es weder Regen noch Feuchtigkeit aus. Sollte das Gerät jemals in Wasser fallen, so ziehen Sie zunächst den Netzstecker und nehmen erst dann das Gerät heraus. Lassen Sie den Allerschneider von autorisierten Fachkräften untersuchen, bevor Sie ihn wieder verwenden.
- Im Falle einer Beschädigung der Netzleitung darf das Gerät nur vom Hersteller, dessen Kundendienst oder von einer anderen qualifizierten Fachkraft repariert werden.

 **Um Verletzungsgefahr zu vermeiden:**

-  Benutzen Sie den Allerschneider nicht, wenn Sie nasse Hände haben oder wenn Sie auf einem nassen Boden stehen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es feucht oder nass ist. Das Gerät darf nicht im Freien verwendet werden.
-  Das Gerät ist außerhalb der Reichweite von Kindern aufzustellen oder zu lagern.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es betriebsbereit ist.

 **So verhalten Sie sich sicher**

- Der Allerschneider ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt und nicht für einen gewerblichen Einsatz bestimmt.
- Vergewissern Sie sich, dass der Allerschneider sicher aufgestellt oder installiert worden ist, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen.
- Dieses Gerät muss immer mit Schneidgutschlitten **10** und Restehalter **11** benutzt werden. Ausnahmen sind möglich, wenn die Größe und Form des Schneidgutes die Verwendung dieser

Vorrichtungen nicht zulassen. Verwenden Sie das Gerät nicht, um tiefgefrorene Lebensmittel oder Knochen zu schneiden.

- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es in irgendeiner Weise beschädigt sein sollte. Lassen Sie das Gerät umgehend von einer autorisierten Kundendienstvertretung oder einer anderen qualifizierten Fachkraft reparieren.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit den mitgelieferten Zubehörteilen.

Jegliche Garantie- und Haftungsansprüche für Schäden, die aus einer unsachgemäßen oder falschen Verwendung des Gerätes resultieren, sind ausgeschlossen.

● Vor dem ersten Gebrauch

● Erste Schritte

- Nehmen Sie den Allerschneider vorsichtig aus der Verpackung heraus, entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und bewahren Sie dieses zusammen mit der Verpackung auf.
- Reinigen Sie den Allerschneider, bevor er mit Lebensmitteln in Berührung kommt (siehe auch Kapitel „Reinigung“).

● Aufstellen des Gerätes



Spezifische Sicherheitshinweise zum Standort des Gerätes

1. Stellen Sie den Allerschneider niemals auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen auf.
 2. Stellen Sie sicher, dass die Netzleitung nicht über heiße oder scharfkantige Gegenstände geführt wird.
 3. Knicken oder quetschen Sie die Netzleitung nicht ein und wickeln Sie sie nicht um den Allerschneider.
- Stellen Sie den Allerschneider auf einer ebenen, nicht rutschigen Oberfläche in unmittelbarer Nähe einer Steckdose auf.

- Wickeln Sie die erforderliche Länge der Netzleitung **8** ab. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Setzen Sie den Schneidgutschlitten **10** an den Auflagetisch mit Führungsnute **9** an. Drücken Sie nun die an der Messerabdeckung **6** hoch stehende Seite hinunter, dass die Halteklemmen (an der Unterseite des Schneidgutschlittens **10**) einrasten. Stellen Sie sicher, dass diese korrekt eingerastet sind, indem Sie die Gängigkeit des Schneidgutschlittens prüfen.
Ziehen Sie zur Entnahme den Schneidgutschlitten **10** nach vorn aus der Führungsnute **9** und heben Sie ihn vom Auflagetisch.
- Schieben Sie den Resthalter **11** auf den Schneidgutschlitten auf.
- Stellen Sie die Auffangschale **17** unterhalb des Auflagetisches so auf das Gehäuse, dass das Schneidgut direkt und ungehindert nach dem Schneiden dort hineinfallen kann.

● Justieren der stufenlosen Schnittstärkeneinstellung (s. Abb. D)

Durch unterschiedlich starkes Festziehen der Justierschrauben **16** können Sie die Gängigkeit der stufenlosen Schnittstärkeneinstellung **14** bestimmen.

- Schrauben Sie beide Justierschrauben **16** mit der Schraubhilfe **13** fest.
- Überprüfen Sie durch Drehen der stufenlosen Schnittstärkeneinstellung **14**, ob die gewünschte Gängigkeit erreicht ist.
Falls nicht,
 - lösen Sie beide Justierschrauben **16** für leichtere Gängigkeit oder
 - ziehen Sie beide Justierschrauben **16** fester an für schwerere Gängigkeit.

● **Bedienung**

● **Arbeitshinweise**



Spezifische Sicherheitshinweise zum Schneiden und Umgang mit dem Gerät

1. Berühren Sie niemals das Messer, wenn der Allerschneider in Betrieb ist!
Es besteht Verletzungsgefahr!
2. Verwenden Sie immer den Schneidgutschlitten **10** und den Resthalter **11**.
(Ausnahme: sehr große Schneidstücke).
Lebensmittelreste mit dem Resthalter **11** herandrücken.
3. Verwenden Sie den Allerschneider ausschließlich für das Schneiden von haushaltsüblichen Lebensmitteln und nicht für andere Zwecke.
Verwenden Sie den Allerschneider nicht für das Schneiden von tiefgefrorenen Lebensmitteln, Knochen, Lebensmitteln mit großen Kernen, oder für das Schneiden von noch verpackten Lebensmitteln.
4. Benutzen Sie den Allerschneider niemals ununterbrochen für mehr als 10 Minuten.
5. Das Schneidmesser **12** dreht noch kurz weiter, nachdem der Allerschneider ausgestellt worden ist.
6. Stellen Sie die Schnittstärke aus Sicherheitsgründen nach der Benutzung des Allerschneiders auf „0“ zurück.

weiches Schneidgut:

- Führen Sie den Schneidgutschlitten **10** langsam gegen das Schneidmesser **12**. Weiche Lebensmittel, wie beispielsweise Schinken oder Käse, lassen sich am besten gekühlt schneiden.

hartes Schneidgut:

- Bei harten Lebensmitteln können Sie den Schneidgutschlitten **10** schneller gegen das Schneidmesser **12** führen. Sie erhalten somit z.B. bei Salami, Brot oder Gurken schnell Ihre geschnittene Menge Lebensmittel.

● **Betriebsart auswählen**

Hinweis:

Die beiden Betriebsarten des Allerschneiders können am Schalter für Moment-/Dauerbetrieb **3** ein- und ausgeschaltet werden.

Dauerbetrieb / max. 10 Minuten (Schalter **3 in Stellung „I“):**

- Stellen Sie den Schalter für Moment-/Dauerbetrieb in „I“-Stellung. Das Schneidmesser läuft, ohne dass es notwendig ist, den Schalter in dieser Stellung zu halten.
Anhalten des Dauerbetriebs: Stellen Sie den Schalter für Moment-/Dauerbetrieb in „0“-Stellung und warten Sie, bis das Schneidmesser zum vollständigen Stillstand gekommen ist.

Temporärer Betrieb (Schalter für Moment-/Dauerbetrieb **3 in Stellung „II“):**

- Stellen Sie den Schalter für Moment-/Dauerbetrieb in „II“-Stellung. Das Schneidmesser läuft nun so lange, wie der Schalter für Moment-/Dauerbetrieb in dieser Stellung gehalten wird.
Anhalten des temporären Betriebs: Lassen Sie den Schalter für Moment-/Dauerbetrieb los und warten Sie, bis das Schneidmesser zum vollständigen Stillstand gekommen ist.

● **Varioschalter – Schneidgeschwindigkeit einstellen**

niedrige Drehzahl / Drehzahlsymbol spitzes Ende:

- Stellen Sie eine niedrige Drehzahl ein, wenn Sie weiches Schnittgut schneiden wollen. Schieben Sie den Varioschalter **2** vollständig in die Richtung des spitzen Endes.

hohe Drehzahl / Drehzahlsymbol breites Ende:

- Verwenden Sie eine hohe Drehzahl zum Schneiden von hartem Schnittgut. Schieben Sie den Varioschalter **2** hierfür vollständig in die Richtung des breiten Endes.

Hinweis: Zwischen der maximalen und minimalen Einstellung können Sie natürlich noch weitere individuelle Einstellungen vornehmen. Führen Sie entsprechende Probeschnitte durch.

● Schnittstärke einstellen und schneiden

Stellen Sie die erforderliche Schnittstärke mittels des Reglers **14** (siehe Abbildung C) ein. Die Einstellungsskala der Schnittstärke entspricht nicht gleich der Stärke in Millimeter. Aus Sicherheitsgründen ist das Messer in der Einstellung „0“ geschützt.

- Legen Sie das Schneidgut auf den Schneidgutschlitten **10**. Falls erforderlich, drücken Sie das Schneidgut mit dem Resthalter **11** leicht gegen die Andruckplatte **13**.
- Stellen Sie das Gerät ein und führen Sie das Schneidgut entlang des Schneidmessers **12**, indem Sie es leicht andrücken. Stellen Sie die Andruckplatte nach Benutzung des Alleschneiders immer in „0“-Stellung, so dass das scharfe Schneidmesser abgedeckt ist. Das Schneidmesser **12** ist ideal geeignet zum Schneiden von hauchdünnen Scheiben, z.B. Wurstaufschnitt oder Schinken (siehe Abb. A).
- Um Ihre Finger zu schützen, verwenden Sie immer den Schneidgutschlitten **10** und den Resthalter **11** (Ausnahme: Schneiden von großen Lebensmittelstücken).

● Reinigung, Wartung und Entsorgung

● Reinigung



Wichtige Sicherheitshinweise zur Reinigung des Alleschneiders

1. Bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen, schalten Sie den Alleschneider aus, ziehen Sie die Netzleitung aus der Steckdose und stellen Sie die Andruckplatte **13** in „0“-Stellung.

2. Tauchen Sie den Alleschneider nicht in Wasser.
3. **⚠ ACHTUNG! VERLETZUNGSGEFAHR:** Das Schneidmesser **12** ist sehr scharf!



Zubehör Spülmaschinengeeignet!

- Reinigen Sie den Schneidgutschlitten **10**, den Resthalter **11** und die Auffangschale **17** in der Spülmaschine.
- Reinigen Sie den Alleschneider in regelmäßigen Abständen gründlich, da sich verderbliche Lebensmittelreste auf dem Gerät oder hinter dem Schneidmesser **12** ablagern können.
- Reinigen Sie alle Geräteteile, die nicht für die Spülmaschine geeignet sind, mit einem leicht angefeuchteten Tuch. Wischen Sie das Gerätegehäuse **5**, die Messerabdeckung **6**, den Auflagetisch mit Führungsnute **9** und die Andruckplatte **13** sorgfältig ab. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Schwämme mit rauer Oberfläche oder harte Bürsten.

Reinigungspinsel:

- Verwenden Sie die Bürste des Reinigungspinsels **19** um Reste wie z.B. Krümel an allen schwer zugänglichen Stellen zu entfernen. Das abgeflachte Ende können Sie hervorragend verwenden, um hartnäckige Verunreinigungen zu entfernen.
- Führen Sie alle Reinigungsarbeiten mit dem Reinigungspinsel mit äußerster Vorsicht durch. Beim Abrutschen in der Nähe des Messers besteht Verletzungsgefahr.

● Wartung / Schneidmesser ausbauen / einbauen



Wichtige Sicherheitshinweise zum Ein- und Ausbau des Schneidmessers!

1. Schalten Sie den Alleschneider aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und stellen Sie die Andruckplatte **13** in „0“-Stellung.

2. ⚠ **ACHTUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

Das Schneidmesser ist sehr scharf! Verwenden Sie zur Entnahme bzw. Einbau entsprechende Schutzhandschuhe. Andernfalls können Schnittverletzungen die Folge sein.

- Öffnen Sie die Messerabdeckung **6** indem Sie den Knopf zur Entriegelung der Messerabdeckung **4** drücken. Entnehmen Sie die Messerabdeckung **6**.
- Entnehmen Sie den Kunststoff-Schraubclip **18** aus der Halterung und schrauben Sie den Messerverschluss des Schneidmessers **12** durch eine Linksdrehung los.
- Fassen Sie das Schneidmesser **12** beim Herausnehmen an seiner Mitte an.
- Das Schneidmesser **12** kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Gehäuse hinter dem Messer mit einem trockenen Tuch oder einer weichen Bürste.
- Verfahren Sie zum Einbau des Schneidmessers in umgekehrter Vorgehensweise und Reihenfolge der vorangegangenen Handlungsanweisungen.
- Durch die spezielle Sägezahnung und die hochwertige Qualität behält das Schneidmesser sehr lange seine Schärfe. Ein Nachschärfen des Schneidmessers ist nicht notwendig. Wenden Sie sich bei Fragen zu Schneidmessern an die Servicestelle Ihres Landes.

● **Sonderzubehör**

Rundmesser:

Speziell für feinste Schnitte ist ein ungezahntes Schneidmesser erhältlich.

Wenden Sie sich für Bestellungen von Sonderzubehör an die Servicestelle Ihres Landes.

● **Entsorgung**



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



Werfen Sie Elektrogeräte nicht in den Hausmüll!

Gemäß Europäischer Richtlinie 2002 / 96 / EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte und Umsetzung in nationales Recht müssen verbrauchte Elektrogeräte getrennt gesammelt und einer umweltgerechten Wiederverwertung zugeführt werden.

Über Entsorgungsmöglichkeiten für ausgediente Elektrogeräte informieren Sie sich bitte bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

● **Informationen**

● **Garantie / Kunden-Service**

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden. Diese Garantie gilt nur gegenüber dem Erstkäufer und ist nicht übertragbar.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Verschleißteile oder für Beschädigungen. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

DE

Schraven Service- und
Dienstleistungs GmbH
Gewerbering 14

47623 Kevelaer (Germany)

Tel.: (+49) 0 18 05-00 81 07 (0,14 EUR/min)

Fax: (+49) 0 28 32 / 35 32

e-mail: support.de@kompernass.com

AT

Kompernaß Service Österreich
Rittenschober KG

Gmundner Strasse 10

4816 Gschwandt (Austria)

Tel.: (+43) 0 76 12 / 6 26 05 16

Fax: (+43) 0 76 12 / 62 60 56

e-mail: support.at@kompernass.com

● Konformitätserklärung / Hersteller CE

Wir, Kompernaß GmbH, Burgstr. 21,
44867 Bochum, Deutschland, erklären
hiermit für dieses Produkt die Übereinstimmung
mit folgenden EU-Richtlinien:

Niederspannungsrichtlinie 2006 / 95 / EG

GS: EN60335-1: 1994+A1+A2+A11-A16,
EN60335-2-14: 1996+A11+A1+A2

Elektromagnetische Verträglichkeit 2004 / 108 / EG

EMC: EN55015-1, EN55014-2

und bestätigen dies durch CE-Kennzeichnung.

Typ / Maschinenbezeichnung:

Allesschneidemaschine Bifinett KH 150 SE

Bochum, 30.11.2007



Hans Kompernaß
- Geschäftsführer -

Technische Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung
sind vorbehalten.